

Pečený králík na česneku a pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Česnek 2 ks
- Sůl 2 lžíce
- Kmín 1 lžíce
- Estragon 1 špetka
- Tymián 1 svazek
- Pivo 500 ml
- Rostlinný olej 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka vložíme do hlubšího pekáče a zalijeme směsí z utřených česneků, soli, koření, oleje a piva. Můžeme navrch položit plátky slaniny (nevyschne) a dáme zakryté pokličkou do trouby péct na 200 °C asi 2-2,5 hod. Pečeme stále pod pokličkou.