

Šumavský králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Rostlinný olej 2 dl
- Hořčice plnotučná 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Pálivá paprika 1 lžíce
- Kari 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka naložíme do marinády na 24 hod. Pak upečeme.