

Marinovaný zajíc

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- smetana 1 šálek
- mletý černý pepř 1 ks
- vývar 4 dl
- pivo 3 lahev
- slanina 60 g
- máslo 80 g
- zajíc 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Dánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zajíce dobře odfilírujeme a naložíme na 2 dny do piva.

Pak jej necháme okapat, protkneme klínky slaniny, namočenými v soli a pepři, odstrihneme hřbet, předek a zadek a opečeme na rozehřátém másle. Zajíce podlijeme trochou vývaru a pečeme pod pokličkou. Jakmile je marinovaný zajíc téměř měkký, přidáme ohřátou smetanu a dopečeme.

Marinovaného zajíce podáváme s vařenými brambory, červeným zelím a brusinkovým kompotem.