

# Zelinářský králík

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 5

- máslo 3 lžíce
- pórek 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- mletá sladká paprika 1 lžička
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- králík 1 ks
- řapíkatý celer 1 ks
- sušený zázvor 1 lžička
- olej 2 lžíce
- voda 0.4 l
- anglická slanina 150 g
- pikantní kečup 2 lžíce

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Očištěného a osušeného králíka potřeme marinádou. Marinádu si připravíme z prolisovaného česneku, 2 lžic oleje, jedné cibule nakrájené na kostičky, sušeného zázvoru, mleté papriky, pikantního kečupu a citronové šťávy. Marinádu dobře promícháme.

Králíka v marinádě vložíme do pekáče, přikryjeme utěrkou a necháme 6 hodin odležet. Potom přidáme do pekáče anglickou slaninu nakrájenou na proužky, máslo a podlijeme vodou. Králíka vložíme do trouby a pečeme za občasného přelití vypečenou šťávou a případně přelijeme vodou. Ke konci pečení přidáme ke králíkovi pórek nakrájený na špalíčky, kousky řapíkatého celeru a mrkev nakrájenou na dílky. Společně dopečeme doměkka.

Zelinářského králíka naporcujeme a podáváme ho s dušenou zeleninou. Porce přelijeme výpekem. Zelinářský králík je dobrý s bramborovými knedlíky nebo brambory.