

Králík po kanadsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 0.5 kostka
- sádlo 1 ks
- česnek 2 stroužek
- králík 1 ks
- **marináda**
- moravanka 2 ks
- cukr 1 lžíce
- paprika 1 ks
- kečup 1 sklenice
- plnotučná hořčice 1 kelímek
- cibule 1 ks
- worcestrová omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Králíka očistíme, naporcujeme, osolíme, opeříme a pod trochou sádla upečeme v troubě na plátcích česneku.

Mezitím si oloupeme cibuli a nakrájíme nadrobno, stejně tak očištěnou papriku. Z malé sklenky kečupu, moravanky, papriky, cibule, worcesterské omáčky, cukru a hořčice si vymícháme marinádu.

Když už je králík téměř upečený, zalijeme ho marinádou. Přidáme ještě máslo a dáme zapéct.

Králíka po kanadsku podáváme brambory, bramborové knedlíky nebo chleba.