

Martyho králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 0.5 l
- sójová omáčka 3 lžíce
- česnek 3 stroužek
- králík 1 ks
- mletá sladká nebo pálivá paprika 3 lžíce
- solamyl 1 lžíce
- anglická slanina 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do 1/2 l vody přidáme sójovou omáčku, mletou papriku, oloupané a prolisované stroužky česneku a lžici solamylu. Necháme přejít varem.

Pekáček vyložíme anglickou slaninou, přidáme očištěného a naporcovaného králíka. Zalijeme připravenou marinádou a pečeme 60 - 90 minut.

Martyho králíka podáváme s libovolnou přílohou.

Ani kuře na tento způsob není špatné.