

Grilovaný králík na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- olej 2 lžíce
- sůl špetka 1 ks
- stroušky sušeného česneku 2 ks
- knorr česneková marináda 1 balíček
- hellman's grilovací omáčka 1 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka rozčtvrtíme, omyjeme a osolíme. Olej a Knorr marinádu smícháme a zahřejeme; králíka naložíme s olejem a marinádovým kořením do pekáče a necháme 3 hodiny proležet. Na rozpálený gril - rošt položíme čtvrtky králíka a grilujeme dorůžova. Podáváme s česnekovou omáčkou.