

Grilovaný králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- anglická slanina 125 g
- **Nálev**
- voda 0.6 l
- olej 3 cl
- sůl 1 lžíce
- pepř 1 lžička
- mletá sladká paprika 1.2 lžička
- mletá pálivá paprika 1.2 lžička
- drcený kmín 1.2 lžička
- nové koření 3 kulička
- bobkový list 2 ks
- cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- celer 1 ks
- petržel 1 ks
- **Směs na potírání**
- koření na králičí maso 3 lžíce
- olej 0.2 dl
- pivo 0.2 dl

Doba přípravy: 190 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli a česnek očistíme a pokrájíme na plátky
2. Omytou a oškrábanou kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky
3. Ve vodě zeleninu povaříme cca 10 minut spolu s kořením, pak nálev necháme vychladnout, scedíme ho
4. Omytého králíka prošpikujeme špekem (anglickou slaninou)
5. Maso napícháme vychladlým nálevem (pomocí injekční stříkačky) a králíka necháme v chladu, do druhého dne, odležet
6. Grilujeme pozvolna na ohni cca 2,5 hodiny, za občasného potírání směsí z oleje, vody (piva) a grilovacího koření (koření na králičí maso).