

Asijský králík - jednoduše a chutně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Zázvor čerstvě nastrouhaný 2 lžíce
- Česnek 6 stroužek
- Sojová omáčka 3 lžíce
- Olej 1 ks
- Anglická slanina 200 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka si očistíme, omyjeme, rozporcujeme na menší díly, které naložíme alespoň na hodinu do marinády umíchané ze lžíce oleje, 3 lžic sojové omáčky a jemně nastrouhaného zázvoru a česneku. Pak každý díl marinovaného králíka obalíme v plátku slaniny a vedle sebe naskládáme do slabě vymazaného pekáčku. Vše podlijeme troškou vody (nejlépe se zbytkem marinády), zakryjeme a dáme do předehřáté trouby na 190 stupňů na cca 60-80 minut péct doměkka. Pak odklopíme, dle potřeby podlijeme, dopečeme do zezlátnutí slaniny a můžeme podávat.

Podáváme s bramborovou přílohou, přeléváme výpekem.

Pokud chceme mít králíka v dietnější verzi, můžeme slaninu vynechat, dusit ho zakrytého v troubě doměkka za občasného podlití a před koncem pečení ho nechat jen krátce opéct.

Solit králíka většinou není nutné, jelikož sojová omáčka a slanina jsou slané dost. Maximálně můžeme do marinády přidat trochu pepře pro pikantnější chuť.

