

Běřovický králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Rostlinný olej 2 dl
- Voda 2 dl
- Sůl 1 lžička
- Kečup - jemný 2 lžička
- Hořčice plnotučná 2 lžička
- Pepř mletý 1 lžička
- Paprika - sladká 1 lžička
- Cibule 2 ks
- Česnek 5 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka naporcujeme a naložíme asi na 1 den do marinády připravené ze surovin - olej, voda, sůl, kečup, hořčice, pepř, paprika, cibule nakrájená na kolečka, česnek (utřený). Pečeme a podléváme vodou. Místo králíka můžeme použít i kuře. Podáváme s rýží.