

Běřovický králík

Ingredience:

4 ks králičí kýta
2 dcl oleje (i méně)
1 lžička soli
2 lžičky kečupu
2 lžičky hořčice
1 lžička pepře
1 lžička sladké papriky
1-2 ks větší cibule
5 stroužků česneku



autor: Jana Remkova

toprecepty.cz

Postup přípravy:

Ze surovin namícháme marinádu, do které naložíme králičí maso nejméně na 24 hodin. Pak přikryté, podlité trochou vody pečeme doměkka, odkryté chvíli na barvu.

Podáváme nejlépe s bramborovým knedlíkem.