

Čína z králíka

Ingredience:

na 4 porce
1 králík
rostlinný tuk
na marinádu:
2 vejce
2 lžičky maggi
2 lžičky worchesteru
3 lžičky solamylu
4 lžičky oleje
½ lžičky mletého pepře
1 lžička mleté sladké papriky
1 lžička pálivé papriky
1 lžička kari
½ až 1 lžička soli
4-6 menších cibulí nakrájených na kolečka
3-6 stroužků česneku nakrájených nadrobno



Postup přípravy:

Králíka vykostíme, nebo použijeme již vykostěné králičí maso (kýta, hřbet, ragů, filety) a nakrájíme na kousky zhruba 2x2 cm velké. Spolu se všemi přísadami smícháme dohromady a necháme 1 až 2 dny (i déle) v chladu odležet.

Na pánvi rozpustíme tuk, na něj dáme maso i s nálevem a za stálého míchání opečeme po všech stranách doměkka.

Jako příloha lze použít brambory, rýži nebo pečivo.
dokřupava. Osolíme.

Vaříme s RABBITEM. Chcete skvělou dobrotu? Koupíte ji v Rabbitu.