

Králík pečený na zelenině a pivu

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Porce králíka osolíme, opepříme a necháme chvíli uležet. Mezitím smícháme olej, protlak, hořčice (1 lžíce hrubozrnné a 1 lžíce dijonské) a vodu. Cibuli a česnek nakrájíme na kousky a přidáme k marinádě. Králíka pořádně v marinádě vykoupeme a dáme do druhého dne do lednice. Dvě hodiny před pečením králíka vytáhneme z lednice do pokojové teploty. Mrkev a žampiony nakrájíme na kousky. Do připraveného pekáče dáme králíka i s marinádou, přidáme mrkev a žampiony a podlijeme pivem. Pekáč přikryjeme a dáme do předem vyhřáté trouby na 220 st. a pečeme 10-15 minut. Poté teplotu stáhneme na 150 stupňů a pečeme pomalu cca 2 hodiny do měkka. Během pečení maso přeléváme výpekem. Před koncem pečení pekáč odkryjeme a maso dopečeme na barvu. Podáváme s rýží nebo těstovinami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Králičí kýta** - 800 g
- **Hořčice kremžská 200 g** - 10 g
- **Bezlepkový ležák 0,5 l** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 50 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

