Konfitovaný králík

Ingfredience

králík: **800** g
kůra z citrónu: **1** ks
mořská sůl: **1** PL
rozmarýn - snítka: **4** ks
česnek - stroužky: **10** ks
olivový olej: **500** ml
rostlinný olej: **500** ml
nové koření: **10** ks
celý pepř: **12** ks
bobkový list: **4** ks

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Omytého králíka naporcujeme a osolíme. Přidáme citrónovou kůru, polovinu prolisovaného česneku, rozmarýnu a koření. Přikryjeme fólií a dáme do lednice nejlépe přes noc marinovat. Druhý den králíka opláchneme od soli a dáme do pekáče. Přidáme druhou polovinu česneku, rozmarýnu a koření. Zalijeme...

Konfitovaný králík – recept

Omytého králíka naporcujeme a osolíme. Přidáme citrónovou kůru, polovinu prolisovaného česneku, rozmarýnu a koření. Přikryjeme fólií a dáme do lednice nejlépe přes noc marinovat. Druhý den králíka opláchneme od soli a dáme do pekáče. Přidáme druhou polovinu česneku, rozmarýnu a koření. Zalijeme rostlinným a olivovým olejem, přikryjeme poklicí a dáme do předehřáté trouby na 130 ˚C konfitovat na 3 - 4 hodiny.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí