

Recepty



Konfitovaný králík

Ingredience

králík: **800 g**
kůra z citrónu: **1 ks**
mořská sůl: **1 PL**
rozmarýn - snítky: **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 citronovou 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