

Kanadský králík

Kategorie: Králík

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 králík

3 stroužky česneku

0,5 skleničky kečupu

lžička soli

lžička sójové omáčky

lžička worcestru

0,5 lžičky chilli koření

0,5 lžičky pepře

Postup

Připravené suroviny dobře promícháme a vzniklou směsí zalijeme naporcovaného králíka. Maso necháme v marinádě odležet 24 hodin v lednici. Druhý den trochu podlijeme, upečeme a podáváme s bramborovými hranolky nebo s rýží.