

Grilovaný králík na česneku

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

Potřebujeme:

1 králík

12 lžic oleje na grilovací rošt

sůl

sušený česnek

Knorr Marináda česneková

Hellmann's grilovací omáčka česneková

Postup

Postup přípravy: Králíka rozčtvrtíme, omyjeme a osolíme. Olej a marinádu smícháme a zahřejeme; králíka naložíme s olejem a marinádovým kořením do pekáče a necháme 3 hodiny proležet. Na rozpálený gril - rošt položíme čtvrtky králíka a grilujeme dorůžova. Podáváme s česnekovou omáčkou.