

Marinovaný zeleninový králík

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezhodováno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celer - | 1 celého králíka (cca 1000 g) |
1 petržel - | 4 velké mrkve | 2 velké cibule |
| 300 ml oleje | 300 ml bílého vína | koření na králíka | 200 g špeku nebo slaniny

Postup

Jestliže se rozhodnete grilovat králíka - a my se k tomu přikláníme, protože je, jak jsme si vyzkoušeli, opravdu dobrý, musíte si ho připravit alespoň jeden den dopředu - králíčí maso nutně potřebuje marinovat. Takže raději den před grilováním králíka pečlivě očistíme a omyjeme. Můžete ho zbavit hlavy, ale našemu kuchaři se velmi líbilo ji ponechat - to záleží na vašem rozhodnutí. Celer, mrkev a petržel očistíme a nakrájíme na kostičky nebo postrouháme na hrubém

struhadle - podle toho, co je nám milejší. Nám se líbily kostičky - ono je totiž moc prima dívat se na profesionálního kuchaře, jak krájí - ovšem nedoporučujeme ten fofr napodobovat... Cibuli také zbavíme slupek a nakrájíme na plátky nebo kolečka. Králíka si dáme do vysokého pekáče nebo misky, ovšem předtím ho nezapomeneme prošípkovat kousky slaniny či špeku, osolit a zkořenit. V nádobě ho pak zasypeme zeleninou a cibulí a zalijeme olejem a bílým vínem. Uzávěrku fólií nebo alobalu a necháme marinovat v chladu.

Před grilováním ho vyjeme z marinády a napícheme opatrně na jehlu. Nad ohněm by se měl králík otáčet hodičku až hodinu a půl, podle velikosti. Na konci grilování se zřejmě, stejně jako my, neubráníte „uštipování a ochutnávání... Během doby, kdy byl nad ohněm, jsme ho pravděpodobně potírali nálevem, ve které se předtím marinoval. Vůně se linula převeliká a přilákala ke grilu spoustu dobrovolných ochutnávačů.
D6E780EC27122005152028279342.jpg
D6E780EC271220051523782980121|Ovocná kachna na pivo|1 hlávka červeného zelí, 1 lžice sádla, 1 cibule, sůl, kmín, trocha piva, 1 lžička cukru, ocet