

Králík bylinkový

Ingredience

- 600 g libového králíčího masa
- cibule — 1
- mrkev — 1
- celer — 0,25
- česnek — 3 stroužek

Marináda

- voda — 3 lžíce
- 1 lžíce sekané petrželky
- 1 lžíčka oregana
- 1 lžíčka šalvěje
- sůl

Postup

Králíka rozdělíme na porce, které potřeme ze všech stran marinádou, připravenou smícháním všech přísad. Necháme do druhého dne odležet. Druhý den králíka zprudka opečeme. Pak maso rychle vyjmeme, dno kastrolu poklademe na kolečka nakrájenou cibulí, česnekem a mrkví. Vložíme králíka, podlijeme a pečeme do měkka.