



# Królik marynowany pieczony

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Trudne

## Składniki:

- królik - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 5 sztuk
- słonina - 50 gramów

## marynata

- cebula - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- woda - 1 litr
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- ocet - 125 mililitrów
- cukier - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- koperek - 1 pęczek
- olej sojowy - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Królika oczyść i podziel na porcje. Marchewkę i pietruszkę zetrzyj na tarce. Koper i natkę pietruszki posiekaj. Cebulę posiekaj.
2. Wodę z cukrem, pieprzem, liściem laurowym, startą pietruszką, startą marchewką gotuj przez 10 minut. Dodaj ocet Marynatę do kurczaka Knorr i ponownie zagotuj.
3. Dodaj cebulę, natkę pietruszki, koperek, i olej.
4. Królika zalej marynatą i odstaw w chłodne miejsce na 2 godziny.
5. Po tym czasie przełóż królika do naczynia żaroodpornego, naszpikuj słoniną i czosnkiem i piec w piekarniku przez ok. 50 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)