Marinovaný grilovaný králík s rozmarýnem

# Ingredience na4 porce

4 ks králíčích stehen

50 g slaniny

2 špetky soli

pár snítek čerstvého rozmarýnu

Na marinádu

1 ks citrónu - kůra i šťáva

20 ml dijonské hořčice

150 ml bílého vína

2 špetky čerstvě mletého pepře

2 stroužky prolisovaného česneku

4 snítky čerstvého tymiánu

80 ml olivového oleje

# Postup přípravy

1. Králičí stehna omyjte pod studenou vodou. Osušte je papírovou utěrkou a zbavte blan. Ostrým nožem udělejte do masa zářezy a vsuňte do nich plátky slaniny.
2. Maso protkněte snítkami rozmarýnu a uložte ho do pekáčku.
3. Bylinky smíchejte v misce a vzniklou marinádou přelijte králíka.
4. Maso přikryjte mikrotenovu fólií a nechte je odležet v lednici, nejlépe přes noc.
5. Rozpalte gril. Rošt okartáčujte a naolejujte. Nejprve opečte maso ve střední části grilu a poté ho přesuňte blíž ke kraji. Často ho otáčejte kleštěmi a potírejte zbylou marinádou, dokud není propečené. Počítejte tak s 20 minutami grilování.
6. Hotové porce dejte na talíře, osolte je, přikryjte a nechte 5-10 minut stát. Králíka podávejte s bílým pečivem a zeleninovým salátem.