**Pečený králík v marinádě s paprikami**

10 porcí

 králičí hřbet bez kosti 1000g

paprika kápie červená 1000g

Marináda

tymiján, sůl, kečup, hořčice, cibule, česnek, mletá paprika, olej, voda – od každého trošku, podle chuti

Králíka naporcujeme a necháme hodinu odležet v marinádě, kterou jsme si připravili. Poté maso rozložíme na plech a pečeme v troubě. 10 minut před dopečením posypeme maso kápií nakrájenou na proužky.

