

Salát z králičího masa

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 4 ks
- Bílý jogurt 250 g
- Králík 1 ks
- Plnotučná hořčice 3 lžíce
- Majonéza 250 g
- Kunovjanka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka naporcujeme, uvaříme v osolené vodě doměkka a po vychladnutí maso obereme z kostí. Nakrájíme na kousky.

Králičí maso promícháme s dalšími přísadami. Cibuli nakrájíme na drobno, kunovjanku slijeme a také přesekáme na menší kousky. Promícháme, necháme alespoň 12 hodin odležet.

Salát z králičího masa podáváme s čerstvým pečivem nebo opečeným toastem.

Tento recept se může připravit i jen ze zadku králíka, ale musí se přísady ubrat. Když je salát moc hustý, přidáme nálev z kunovjanky. Konzistenci nechám na každém z vás, jak má kdo rád.