

Rybí salát z králíka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- králíčí předek 1 ks
- cibule 1 ks
- cukr moučka 2 lžička
- hořčice 2 lžička
- moravanka 1 plechovka
- bílý jogurt 1 kelímek
- sůl, pepř 1 špetka
- majonéza 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve uvaříme v tlakovém hrnci králíčí předek. Uvařené maso obereme od kosti do mísy. Přidáme nakrájenou cibuli, moravanku, cukr a hořčici. Osolíme a opeříme dle chuti. Přimícháme majonézu a bílý jogurt a necháme chvilku odležet, pak podáváme s pečivem.