

„Rybí“ salát z králíka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- předek králík 1 ks
- cibule 1 ks
- cukr moučkový 2 lžička
- hořčice 2 lžička
- moravanka 1 ks
- jogurt bílý 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- majonéza 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve uvaříme v tlakovém hrnci králičí předek.

Uvařené maso obereme od kosti do mísy. Přidáme nakrájenou cibuli, moravanku, cukr a hořčici.

Osolíme a opepříme podle chuti.

Přimícháme majonézu a bílý jogurt a salát necháme nejlépe přes noc odležet v lednici. Podáváme s bílým pečivem.