

Šunka z králíka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Králíčí maso 1 kg
- Vepřová plec 1 kg
- Rychlosůl (na 1 kg masa) 20 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Králíčí maso pomleme, vepřové maso nakrájíme na kostičky a obojí spojíme, řádně propracujeme! Necháme uležet 24 hodin. Pak směs natlačíme do tlačenkových folií a vaříme 2 hodiny při 80 °C.
Obměna: Králíčí maso pomleme, vepřové maso nakrájíme na kostičky, vrstevujeme do velkého hrnce (králíčí maso - vepřové maso - 2 dcl vody - rychlosůl).
Necháme uležet 24 hodin. Pak obojí spojíme, řádně propracujeme! Natlačíme do tlačenkových folií a vaříme 2 hodiny při 80 °C.