



LÉČIVÉ POTRAVINY 15. 05. 2018

Nákup a skladování králičího masa

Králičí maso má charakteristickou vůni, která ovšem ne každému vyhovuje. Nemusíme se mu ovšem kvůli tomu vyhýbat. Stačí, když králičí maso spaříme ve...

Králičí maso je ideální nakupovat u **menších regionálních prodejců**. Ti nám mohou zaručit, že maso bude **kvalitní, čerstvé, s dostatkem živin a bez přidaných hormonů**.

Čerstvé maso buď ihned spotřebujeme anebo jej zamrazíme. Nikdy ale nerozmrazujeme a znovu nezamrazujeme králičí maso, což platí v podstatě o všech potravinách.

Nevoní nám králičí maso? Aroma ho můžeme zbavit

Králičí maso má charakteristickou vůni, která ovšem ne každému vyhovuje. Nemusíme se mu ovšem kvůli tomu vyhýbat. Stačí, když králičí maso **spaříme ve vroucí vodě**. Pomůže také přidání dostatečného množství koření.

Jak poznat kvalitní králičí maso?

Kvalitní králičí maso poznáme podle **světlé narůžovělé barvy**. Co by mít rozhodně nemělo, jsou podlitiny a zápach. **Nebojme se prodejce zeptat na podrobnosti o nabízeném mase**. Nejen, že se dozvíme více o původu a chovu, ale také tím zjistíme, jestli je prodávající odborníkem a tím pádem je dobré u něj nakupovat.

V čem je králičí maso lepší než jiná masa?

Strukturou se králičí maso podobá tomu drůbežímu. Má ale velmi nízké množství kolagenu a jemná svalová vlákna. Navíc, na jeho přípravu nám stačí kratší doba. Králičí maso je obecně jedno z nejlépe stravitelných mas. Naše tělo ho stráví z 90 %, u hovězího masa je to pouhých 60 %.