

# Sznycelki z królika

## Sznycelki z królika – delikatne i soczyste

Sznycelki z królika to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatne mięso królicze zmielone ze słoniną tworzy idealnie soczyste kotleciki, które zachwycą nawet wybrednych smakoszy. Aromatyczna gałka muszkatołowa i świeżo zmielony pieprz nadają potrawie wyrazisty charakter, a chrupiąca panierka z bułki tartej dopełnia całości.

### Dla kogo?

Sznycelki z królika to doskonała propozycja dla osób ceniących delikatne, lekkostrawne mięso o niskiej zawartości tłuszczu. Królicze mięso jest nie tylko smaczne, ale również **bogate w pełnowartościowe białko** i łatwo przyswajalne składniki odżywcze. To idealny wybór dla osób dbających o zdrowie i sylwetkę, a także dla dzieci, które pokochają jego delikatny smak.

### Na jaką okazję?

Te aromatyczne sznycelki sprawdzą się zarówno na *codzienny obiad rodzinny*, jak i na bardziej wyszukane przyjęcie. Podane z pieczonymi ziemniakami i świeżą sałatką stanowią pełnowartościowy posiłek, który z pewnością zachwyci gości. To również świetna propozycja na niedzielny obiad, kiedy mamy więcej czasu na przygotowanie wyjątkowych dań.

### Czy wiesz, że?

Mięso królicze jest jednym z **najzdrowszych rodzajów mięsa** dostępnych na rynku. Zawiera mniej cholesterolu i tłuszczu niż

kurczak czy wołowina, a jednocześnie jest bogate w witaminy z grupy B oraz minerały, takie jak fosfor i potas. Królik hodowany w Polsce cieszy się uznaniem za granicą ze względu na wysoką jakość.

## **Dla urozmaicenia**

Sznycelki możesz podać z różnymi dodatkami – od klasycznego puree ziemniaczanego po *lekke sałatki warzywne*. Świetnie komponują się z sosem grzybowym lub żurawinowym. Możesz też eksperymentować z przyprawami, dodając np. rozmaryn czy tymianek do mięsa przed uformowaniem kotlecików.