



# Nyúlgerinc tejszínes paprikaszósszal és zöldségekkel

🕒 30—40 Perc 🍴🍴🍴

## Elkészítés

- 1 Fűszerezzük a nyúlgerincet, süssük át közepesen, kenjük meg vajjal és forgassuk petrezselyembe.
- 2 Hámozzuk meg a zöldségeket, vágjuk fel csíkokra és sós vízben főzzük roppanósra. Keverjük össze a tejszínt és az alaplevet, pároljuk el, és adjuk hozzá az őrölt paprikát.
- 3 Hozzáadjuk és átforgatjuk a zöldségeket. Hagyjuk pácolódni, szükség esetén további tejszínt és fehér borsot adva hozzá.
- 4 Tálaljuk. Szeleteljük fel a nyúlgerincet és rendezzük a tetejére.

**TIPP:** Ehhez hasonló módszerrel készíthetünk paprikás nyúlragulevest is.

## Összetevők 4 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

|          |                            |
|----------|----------------------------|
| 1 kg     | Nyúlgerinc, lezsírozva     |
| 2 db     | Karalábé                   |
| 200 g    | Sárgarépa                  |
| 200 g    | Cukkini                    |
| 1 db     | Zeller                     |
| 200 ml   | Alaplé (vadból)            |
| 200 ml   | Tejszín                    |
|          | Olaj a sütéshez            |
|          | Apróra vágott petrezselyem |
|          | Vaj, a mázhoz              |
| 1 csipet | 🔥 Tengeri só, durva szemű  |
| 1.5 tk.  | 🔥 Paprika, édes            |
| 1 csipet | 🔥 Fehérbors, őrölt         |

