

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 kg	Comber z królika bez tłuszczu
2 szt.	Kalarepa
200 g	Marchewka
200 g	Cukinia
1 szt.	Korzeń selera
200 ml	Bulion z dziczyzny
200 ml	Śmietana
	Olej do smażenia
	Drobno posiekana pietruszka
	Masło na glazurę
1 szczypta	Sól Morska jodowana
1.5 łyżeczki	Papryka Słodka mielona
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony

Comber z królika z sosem paprykowo-śmietanowym i warzywami

30—40 Min

Przygotowanie

1. Przypraw comber z królika, obsmaż na średnio-krwiście, posmaruj masłem i obtocz w natce pietruszki.
2. Warzywa obierz, pokrój w paski i ugotuj w osolonej wodzie, aż będą al dente. Połącz śmietanę z wywarem z dziczyzny i zredukuj płyn, a następnie dodaj zmieloną paprykę.
3. Dodaj do sosu warzywa i wymieszaj. Pozostaw do zamarynowania, dodając w razie potrzeby dodatkowo śmietanę i biały pieprz.
4. Przed podaniem pokrój królika w plastry i ułóż na wierzchu warzyw.

WSKAZÓWKA: W podobny sposób można przygotować zupę z królika z papryką.