

Králičí chrbát s paprikovo-smotanovou omáčkou a zeleninou

30—40 Min

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

1 kg	Králičí chrbát (odtučnený)
2 ks	Kaleráb
200 g	Mrkva
200 g	Cuketa
1 ks	Zeler buľvový
200 ml	Divinový vývar
200 ml	Smotana
	Olej na vyprážanie
	Petržlenová vňať (najemno nasekaná)
	Maslo na glazovanie
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1.5 ČL	Paprika špeciál sladká
1 štipka	Biele korenie mleté

Príprava

1. Králičí chrbát ochuťte, opečte do stredne prepečeného stavu, potrite maslom a obaľte v petržlenovej vňati.
2. Zeleninu ošúpte, nakrájajte na pásiky a uvarte v osolenej vode do stavu al dente. Smotanu zmiešajte s divinovým vývarom a zredukujte, potom vmiešajte mletú papriku.
3. Pridajte zeleninu a premiešajte. Nechajte prepojiť chute, podľa potreby pridajte ešte vyšľahanú smotanu a biele korenie.
4. Podávajte. Králičí chrbát nakrájajte a naaranžujte navrch.

NÁPOVEDA: Podobným spôsobom si môžete pripraviť aj králičiu paprikovú polievku.