



Králičí chrbát s paprikovo-smotanovou omáčkou a zeleninou

🕒 30–40 Min

Príprava

- 1 Králičí chrbát ochuťte, opečte do stredne prepečeného stavu, potrite maslom a obal'te 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.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Králičí chrbát (odtučený)
2 ks	Kaleráb
200 g	Mrkva
200 g	Cuketa
1 ks	Zeler bul'vový
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

