



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 Produkta

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

