

## Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1 кг | Корейка кролика без жира |
| 2 шт. | Кольраби |
| 200 г | Морковь |
| 200 г | Цукини |
| 1 шт. | Сельдерей |
| 200 мл | Бульон |
| 200 мл | Сливки |
| | Масло для жарки |
| | Мелко нарезанная петрушка |
| | Масло для глазирования |
| 1 щепотка | Соль морская |
| 1.5 ч. л. | Красный перец<br>Паприка сладкая молотая |
| 1 щепотка | Белый перец молотый |

# Корейка кролика в сливочном соусе с паприкой и овощами

30—40 Мин.

## Способ приготовления

1. Приправьте корейку кролика, доведите до состояния средней прожарки, смажьте маслом и обваляйте в петрушке.
2. Очистите овощи, нарежьте ломтиками и сварите в соленой воде до состояния аль денте. Смешайте сливки и бульон, уменьшите температуру, добавьте молотую паприку и перемешайте.
3. Добавьте овощи и перемешайте. Оставьте мариноваться, добавьте взбитые сливки и белый перец по вкусу.
4. Подавайте к столу. Разрежьте корейку кролика и положите сверху.

**ПОДСКАЗКА:** Аналогичный подход можно использовать при приготовлении супа из кролика с паприкой.