

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

1 кг	М'ясо кролика, без жиру
2 шт.	Кольрабі
200 г	Морква
200 г	Кабачок-цукіні
1 шт.	Селера
200 мл	Бульйон-основа
200 мл	Вершки
	Олія для смаження
	Петрушка, дрібно нарізана
	Вершкове масло для глазурування
1 щіпка	Сіль морська йодована
1.5 ч. л.	Паприка солодка особлива мелена
1 щіпка	Перець білий, мелений

Кролик у вершковому соусі з паприкою та овочами

30—40 хв

Приготування

1. Приправте м'ясо кролика, готуйте до середнього ступеня просмаженості, змастіть вершковим маслом і обваляйте в петрушці.
2. Очищені овочі наріжте соломкою та варіть у підсоленій воді до стану al dente. Змішайте вершки та бульйон із дичини й уваріть. Додайте мелену паприку.
3. Додайте овочі й перемішайте. Залиште маринуватися, додавши додатково збитих вершків і білого перцю в потрібній кількості.
4. Подавайте на стіл. Наріжте м'ясо кролика й розкладіть зверху.

ПІДКАЗКА: Аналогічним способом можна приготувати суп із кролика з паприкою.