



Заешки медальон със зеленчуци в кремообразен сос от червен пипер

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Заешки медальон, с премахната мазнина
2 бр.	Алабаш
200 g	Моркови
200 g	Тиквички
1 бр.	Целина
200 ml	Бульон от дивеч
200 ml	Бита сметана
	Олио за пържене
	Магданоз, нарязан на ситно
	Масло за глазиране
Щунка	♦ Морска сол
1.5 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
Щунка	Бял пипер, млян

- 1 Овкусете заешкия медальон със сол и пипер и опечете до средна готовност. След това намажете с масло и оваляйте в магданоз.
- 2 Обелете зеленчуците, нарежете на ленти и гответе в подсолена вода до ал денте. Смесете сметаната и бульона от дивеч и редуцирайте, добавете смления червен пипер.
- 3 Добавете зеленчуците и разбъркайте. Оставете да се маринова, като добавите допълнително разбита сметана и бял пипер, ако е необходимо.
- 4 Сервирайте. Нарежете заешкия медальон и подредете отгоре.

СЪВЕТ: Можете да използвате подобен метод, за да направите супа от заек и червен пипер.

