



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.

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
	Паприка сладкая молотая
1 щепотка	Белый перец молотый

