



Spate de iepure cu sos de smântână și boia de ardei dulce și legume

🕒 30—40 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

Ingrediente 4 Porții

🔥 = Kotányi Produkte

1 kg	Spate de iepure, fără grăsime
2 bucăți	Gulii
200 g	Morcovi
200 g	Dovlecei zucchini
1 bucăți	Țelină
200 ml	Supă de vânat
200 ml	Smântână
	Ulei de prăjit
	Pătrunjel, tocat fin
	Unt, pentru glazurare
1 un vârf de cuțit	🔥 Sare de mare iodată
1.5 linguriță	🔥 Boia de ardei dulce
1 un vârf de cuțit	🔥 Piper alb măcinat

- 1 Asezonaază spatele de iepure, gătește-l până este mediu spre crud, unge-l cu unt și distribuie pătrunjelul.
- 2 Decojește legumele, taie-le în fâșii și gătește-le în apă sărată până ajung al dente. Amestecă smântâna și supa de vânat și las-o să scadă, adaugă prin amestecare boiaua de ardei dulce măcinată.
- 3 Adaugă legumele și distribuie-le. Lasă-le la marinat, adăugând smântână suplimentară și piper alb, după cum este necesar.
- 4 Servește. Feliază spatele de iepure și așază-l deasupra.

SUGESTIE: Poți utiliza o metodă similară pentru a prepara o supă de iepure și boia de ardei dulce.

