



Zajčja pohrbtina s kremno omako iz paprike in zelenjavo

⌚ 30—40 Min   

Priprava

- 1 Zajčjo pohrbtino začinite, pecite do srednje pečenega, natrite z maslom in povaljajte v peteršilju.
- 2 Zelenjavo olupite, narežite na trakove in jo kuhajte v slani vodi, da bo "al dente". Smetano zmešajte z divjačinsko osnovo, zgostite in primešajte mleto papriko.
- 3 Dodajte zelenjavo in dobro premešajte. Meso naj se marinira, vi pa medtem po potrebi dodajte stepeno smetano in bel poper.
- 4 Postrezite. Razrežite zajčjo pohrbtino in kose razporedite po vrhu.

NAMIG: Na podoben način lahko pripravite juho iz zajčjega mesa in paprike.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Zajčje pohrbtine brez maščobe
2 kosov	Kolerabe
200 g	Korenja
200 g	Bučk
1 kosov	Gomoljne zelene
200 ml	Divjačinske osnove
200 ml	Smetane
	Olje za praženje
	Drobno sesekljan peteršilj
	Maslo za premaz
1 ščepec	♦ Sol zeliščna jedilna
1.5 žlička	♦ Paprika sladka
1 ščepec	♦ Poper beli mleti

