



Zečiji file sa povrćem u krem sosu od paprike

🕒 30–40 Min. 🍴🍴🍴

Priprema

- 1 Začinite zečiji file, kuvajte dok ne bude srednje pripremljen, premažite maslacem i uvaljajte u peršun.
- 2 Oljuštite povrće, isecite ga na trake i skuvajte ga al dente u slanoj vodi. Pomešajte pavlaku i bujon od mesa, pa redukujte i umešajte mlevenu začinsku papriku.
- 3 Dodajte povrće i promešajte. Ostavite da se marinira, uz dodavanje umućene pavlake i belog bibera po potrebi.
- 4 Poslužite. Isecite zečiji file i rasporedite na vrhu.

SAVET: Sličan metod možete da primenite da biste napravili supu od zečetine i paprike.

Sastav 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

1 kg	Zečiji file, očišćen od masnoće
2 komada	Keleraba
200 g	Šargarepa
200 g	Tikvice
1 komada	Celer
200 ml	Bujon od mesa
200 ml	Pavlaka
	Ulje za prženje
	Peršun, fino iseckan
	Maslac, za glaziranje
1 prstohvat	🔥 Kuhinjska so
1.5 kašičica	🔥 Paprika, slatka dimljena
1 prstohvat	🔥 Biber beli, mleveni

