



# Zečji file u kremastom umaku od paprike s povrćem

🕒 30—40 Min 🍷🍷🍷

## Priprema

- 1 Začinite zečji file, pecite ga dok ne bude umjereno pečen, istrljajte ga maslacem i uvaljajte u peršin.
- 2 Ogulite povrće, narežite ga na trakice i skuhaite ga „al dente“ u posoljenoj vodi. Pomiješajte vrhnje i temeljac od divljači, zatim ga reducirajte i umiješajte mljevenu papriku.
- 3 Dodajte povrće i promiješajte. Ostavite da se marinira te prema potrebi dodajte još tučenog vrhnja i bijelog papra.
- 4 Poslužite. Narežite zečji file i složite komade na vrhu.

**SAVJET:** Na sličan način možete spraviti i zečji paprikaš.

## Sastojci 4 Porcije

🔪 = Kotányi Produkte

|                 |                                         |
|-----------------|-----------------------------------------|
| 1 kg            | Zečji file s odstranjenim masnim tkivom |
| 2 kom           | Koraba                                  |
| 200 g           | Mrkve                                   |
| 200 g           | Tikvica                                 |
| 1 kom           | Korijen celera                          |
| 200 ml          | Temeljac od divljači                    |
| 200 ml          | Vrhnje                                  |
|                 | Ulje za prženje                         |
|                 | Peršin, sitno sjeckani                  |
|                 | Maslac, za glaziranje                   |
| 1 prstohvat     | 🔪 Kuhinjska sol                         |
| 1.5 čajna žlica | 🔪 Paprika slatka delikatesna mljevena   |
| 1 prstohvat     | 🔪 Papar bijeli mljeveni                 |

