



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

