

Vadnyúl paprikás

Hozzávalók:

- 1 egész vadnyúl
- 20 dkg füstölt szalonna
- 40 dkg vöröshagyma
- 1 kápia paprika
- 4 evőkanál sűrített paradicsom
- őrölt fűszerpaprika
- őrölt fekete bors
- mustár
- babérlevél
- só
- szemes fekete bors
- tejföl
- víz

Elkészítése:

A vadnyulat megabáljuk (az abáló lébe egész borsot és babérlevelet teszünk), lehabozzuk.

A füstölt szalonnát felcsíkozzuk, kiolvasztjuk. Zsírjában kockára vágott vöröshagymát fonnyasztunk, majd hozzáadjuk a megabált vadnyulat, kápia paprikát. Ízesítjük, fűszerezzük.

Felengedjük kevés vízzel, szakaszosan pároljuk.

A paradicsompürében elkeverjük a mustárt, és felengedjük a pörkölt levével (hőkiegyenlítést végzünk). A hústra öntjük és készre főzzük.

Tálaláskor tejfölt is kínálhatunk hozzá.

Séfünk tippje: Szakaszos pároláskor száraz vörösbort is önthetünk a párolólébe.