





Pretepeni kunić s pireom batata i sotiranim listovima prokulice

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

 BROJ NAMIRNICA
15

Sastojci

1 kunić
0,2 l bijelog vina
velika žlica slatke paprike
prstohvat ljute paprike
1 luk
režanj češnjaka
lovorov list
1/2 kiselog vrhnja
velika žlica kukuruznog škroba
par grančica peršin lista
0,5 kg batata
100 g maslaca
1 limun
150 g prokulice
ulje
sol
papar

Nutritivne vrijednosti



Kunića narežemo na veće komade, koje posolimo i popaprimo. Na ulju naglo zapečemo komade mesa u poludubokom širokom loncu tj. padeli. Kada meso dobije boju, dodamo nasjeckani luk i češnjak i lovorov list. Kratko prodinstamo da luk uvene, dodamo slatku i ljutu papriku i zalijemo bijelim vinom. Pustimo kratko da alkohol ispari i zalijemo vodom, da do pola pokrijemo meso. Poklopimo i na laganoj vatri dinstamo da meso omekša, oko 50 minuta. Pazimo da jelo ne ostane bez tekućine, a kada je kunić mekan, zgusnemo umak kukuruznim škrobom pomiješanim sa vodom. Kada zavrije, ugasimo vatru i umiješamo kiselo vrhnje i sjeckani peršin list.

Batate ogulimo i narežemo na kocke, koje kuhamo na pari oko 30 minuta. Kada se batat skuha, dodamo maslac i sok polovice limuna, posolimo i popaprimo i razradimo štapnim mikserom u pire.

Prokulice očistimo i odvojimo listove, koje dobro isperemo. Presotiramo ih kratko da uvenu na zagrijanom maslacu, posolimo i popaprimo. Na kraju pošćropimo sa par kapi limuna.

Skeniraj za prikaz na web stranici

