

# 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  
režanji češnjak  
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



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 slatkui i ljutu papriku i zalijemo bijelim vinom. Pustimo kratko da alkohol ispari i zalijemmo vodom, da do pola pokrijemo meso. Poklopimo i na laganoj vatri dinstamo da meso omeša, 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 poškropimo sa par kapi limuna.

## Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



