**Autor**Ana Ištvanović

ShareTweetSaveEmail
1

Što kunić i kozica rade u košnici od prosa, dok pčele vrijedno rade na livadi?
Pogledajmo:

Proso namočiti u toploj vodi večer prije.

Dinstati očišćeni luk i mrkvu. Dodati meso kunića narezanog na kockice, dinastati još 5 min. Dodati ocijeđeni proso i miješati par minuta. Podliti s 3 dl vode, dodati začine po želji. Kad proso omekša dodati brokulu i kozice i sve kuhati još nekoliko minuta, dok brokula ne omekša. Pred kraj dodati vrhnje i majonezu, miješati na štednjaku još 2-5 min.

Ova neobična kombinacija svakoga ugodno iznenadi. Lagano meso kunića i kozica se odlično slažu, pogotovo u kremastom prosu. Probajte ovu pravu gozbu za nepce!

1 cup prosa
1 glavica crvenog luka
1 veća mrkva
brokula
2 otkoštena zabatka i batka kunića
350 g očišćenih jadranskih kozica
1 kom. kiselo vrhnje
3 jušna žlica majoneze
sol, papar, peršin, ružmarin i timijan
dekoracije: cikla, vrhnje, crne i zelene masline i krastavac



NAMIRNICE

1 cup prosa
1 glavica crvenog luka
1 veća mrkva
brokula
2 otkoštena zabatka i batka kunića
350 g očišćenih jadranskih kozica
1 kom. kiselo vrhnje
3 jušna žlica majoneze
sol, papar, peršin, ružmarin i timijan
dekoracije: cikla, vrhnje, crne i zelene masline i krastavac

Način pripreme

1

Što kunić i kozica rade u košnici od prosa, dok pčele vrijedno rade na livadi?
Pogledajmo:

Proso namočiti u toploj vodi večer prije.

Dinstati očišćeni luk i mrkvu. Dodati meso kunića narezanog na kockice, dinastati još 5 min. Dodati ocijeđeni proso i miješati par minuta. Podliti s 3 dl vode, dodati začine po želji. Kad proso omekša dodati brokulu i kozice i sve kuhati još nekoliko minuta, dok brokula ne omekša. Pred kraj dodati vrhnje i majonezu, miješati na štednjaku još 2-5 min.

Ova neobična kombinacija svakoga ugodno iznenadi. Lagano meso kunića i kozica se odlično slažu, pogotovo u kremastom prosu. Probajte ovu pravu gozbu za nepce!

Zeko i koza u košnici
NAMIRNICENačin pripreme