ЗАПЕЧЕННЫЙ КРОЛИК



Москва, Москва
Россия

КАК ЗАПЕЧЬ КРОЛИКА ЦЕЛИКОМ?

Румяная корочка и белоснежное мясо... Или когда результат превосходит усилия. Запечь кролика целиком достаточно просто, но вам понадобится много времени, чтобы предварительно подготовить мясо.

Заказать мясо кролика вы можете на сайте ООО "Землевед", а рецепт прилагается ниже:

■ тушка кролика от ООО "Землевед";
■ 2 ст. ложки нежирной сметаны;
■ 2 ст. ложки соевого соуса;
■ 1 ч. ложка дижонской горчицы;
■ 1 ч. ложка аджики;
■ соль (по вкусу);
■ специи (по вкусу) - паприка, тимьян, розмарин, базилик (реган), эстрагон, майоран, белый перец, чабрец.

Способ приготовления:

Промыть тушку кролика и оставить в воде на 12 часов (по возможности даже на 24 часа). Воду обязательно следует менять каждые 2-3 часа. На ночь следует добавить 2 столовые ложки яблочного уксуса, но с утра необходимо опять поменять воду. Подготовленное мясо обсушить и натереть сметаной,

смешанной с соевым соусом, горчицей, аджикой, солью и специями. Затем натертая тушка запекается в предварительно разогретой духовке 1,5 часа при температуре 180 градусов С. В процессе запекания тушку следует периодически переворачивать и поливать мясным соком, стекающим на противень. Приятного аппетита!

Сообщить Другу

СТРОИТЕЛЬСТВО И ТРАНСПОРТ
база проектно-строительных организаций