

ТУШЕННЫЙ КРОЛИК С ГРИБАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ



Москва, Москва
Россия

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТУШЕНОГО КРОЛИКА С ГРИБАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ? Аппетитные и мясистые окорочки кролика с грибным ароматом, заполняющим собой всю кухню, заставят вас блаженно улыбаться при мысли о прошедшем обеде или ужине! Заказать мясо кролика вы можете на сайте ООО "Землевед", а рецепт ждет вас ниже:

- 1 упаковка окорочка кролика от ООО "Землевед";
- 2 средние луковицы;
- 500 грамм шампиньонов;
- 100 грамм нежирной сметаны;
- 200 мл воды;
- оливковое масло (по вкусу);
- соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: Окорочка кролика необходимо промыть и замочить в воде на полчаса-час. Шампиньоны разрезать пополам, лук - толстыми полукольцами. В казане разогреть масло; обсушенное мясо натереть специями и солью. Обжаривать до золотистой корочки. В этой же посуде следует обжарить лук и шампиньоны. Уложить обратно мясо таким образом, чтобы оно оказалось внизу. Залить сметаной, смешанной с водой, положить несколько листочек лаврового листа и тушить на медленном огне приблизительно 1,5 часа. **БЛЮДО ГОТОВО, МОЖНО**

ПОДАВАТЬ НА СТОЛ!!! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

[Сообщить Другу](#)



СТРОИТЕЛЬСТВО И ТРАНСПОРТ

база проектно-строительных организаций