

# ТУШЕННЫЙ КРОЛИК С ГРИБАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

---



Москва, Москва  
Россия

## КАК ПРИГОТОВИТЬ ТУШЕНОГО КРОЛИКА С ГРИБАМИ В СМЕТАННОМ

СОУСЕ?Аппетитные и мясистые окорочка 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 листочков лаврового листа и тушить на медленном огне приблизительно 1,5 часа. БЛЮДО ГОТОВО, МОЖНО

ПОДАВАТЬ НА СТОЛ!!! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

[Сообщить Другу](#)

