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

СТРОИТЕЛЬСТВО И ТРАНСПОРТ
база проектно-строительных организаций