ЛИМОННОЕ РАГУ ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ



Москва, Москва
Россия

Лимонное рагу из крольчатиныВсе ли помнят приятный запах мяса, замаринованного в лимонном соке и луке? А теперь представьте блюдо, которое не теряет этого аромата даже после приготовления. И кто бы мог подумать, кисловатый привкус лимона здесь весьма кстати.Заказать мясо кролика вы можете на сайте ООО "Землевед", а рецепт ждет вас ниже:■ 700 грамм филе кролика;
■ 3 луковицы;
■ 4 зубчика чеснока;
■ 4 моркови;
■ 2 чайные ложки дижонской горчицы;
■ 1 лимон;
■ корень петрушки;
■ соль (по вкусу);
■ черный перец (по вкусу);
■ чабрец (по вкусу);
■ розмарин (по вкусу);
■ 300-400 мл кроличьего или куриного бульона.Способ приготовления:Филе промыть, обсушить и нарезать кусками средней величины. Лук нарезать тонкими полукольцами. Морковь и корень петрушки нарезать брусочками. Чеснок нарезать на тонкие пластинки. Из лимона выдавить сок, цедру натереть на мелкой терке. Кролика положить в большую неметаллическую миску.
Добавить овощи, сок лимона с цедрой, горчицу и перемешать. Накрыть миску

крышкой и поставить в холодильник минимум на 2 часа.
Замаринованную крольчатину очистить от маринада. Разогреть казан и обжарить сначала мясо, затем вынуть кролика и в этой же посуде пассеровать овощи, предварительно отжав с них жидкость в миску. Положить обратно крольчатину, залить оставшимся маринадом. Влить бульон, чтобы он чуть прикрывал содержимое казана. Тушить на медленном огне 1-1,5 часа, периодически проверяя мясо на мягкость.Приятного аппетита!

Сообщить Другу

СТРОИТЕЛЬСТВО И ТРАНСПОРТ
база проектно-строительных организаций