

ЛИМОННОЕ РАГУ ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ



Москва, Москва
Россия

Лимонное рагу из крольчатины Все 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](#)