КРОЛИК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ



Москва, Москва
Россия

Кролик, запеченный в фольгеОчень простой, но не менее вкусный рецепт! Мясо получается пряным и ароматным.Заказать мясо кролика вы можете на сайте ООО "Землевед", а рецепт ждет вас ниже:■ 1 упаковка окорочка кролика;
■ 2 чайная ложка дижонской горчицы;
■ 400 мл молока (можно скисшего или кефира);
■ соль *по вкусу);
■ набор разных перцев и специй.Способ приготовления:Лапки кролика промыть и замочить в воде на 30-50 мин. Затем обсушить и замочить еще на 2 часа в молоке с горчицей.В это время смешать соль с перцами и специями на ваш вкус (черный, белый, паприка, чабрец, хмели-сунели).После маринования мясо щедро натереть специями, завернуть каждую лапку в фольгу.Выпекать в духовке при 180 градусах С около 1,5-2 часов.Приятного аппетита!

Сообщить Другу

СТРОИТЕЛЬСТВО И ТРАНСПОРТ
база проектно-строительных организаций