

КРОЛИК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ



Москва, Москва
Россия

Кролик, запеченный в фольге Очень 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](#)