



Кролик, обжаренный до золотистой корочки, тушится в вине вместе с овощами. Помимо всего прочего, из овощей к кролику можно добавить болгарский перец, зелёный горошек - получится рагу из кролика и овощей.

Ингредиенты:

- кролик - 1 шт.
- помидоры - 4-5 шт.
- морковь - 1 шт.

- сухое красное вино - 1 ст.
- чеснок (по желанию)
- лук репчатый - 2 шт.
- лавровый лист
- соль
- перец
- мука - 1 ст.л.

Приготовление:

Куски кролика обжарить на растительном масле до золотистого цвета и сложить в кастрюлю с толстым дном.



Влить вино, добавить воды, чтобы практически покрывала кролика и тушить минут 45.
Лук нарезать полукольцами,



морковь нарезать соломкой,



чеснок пропустить через пресс,



помидоры очистить от кожуры и мелко нарезать.



Обжарить на сковороде, с разогретым растительным маслом, лук до прозрачности,



добавить морковь, затем - помидоры, лавровый лист, чеснок.



Добавить муку и практически готовые овощи соединить с кроликом. Тушить ещё минут 15-20.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}