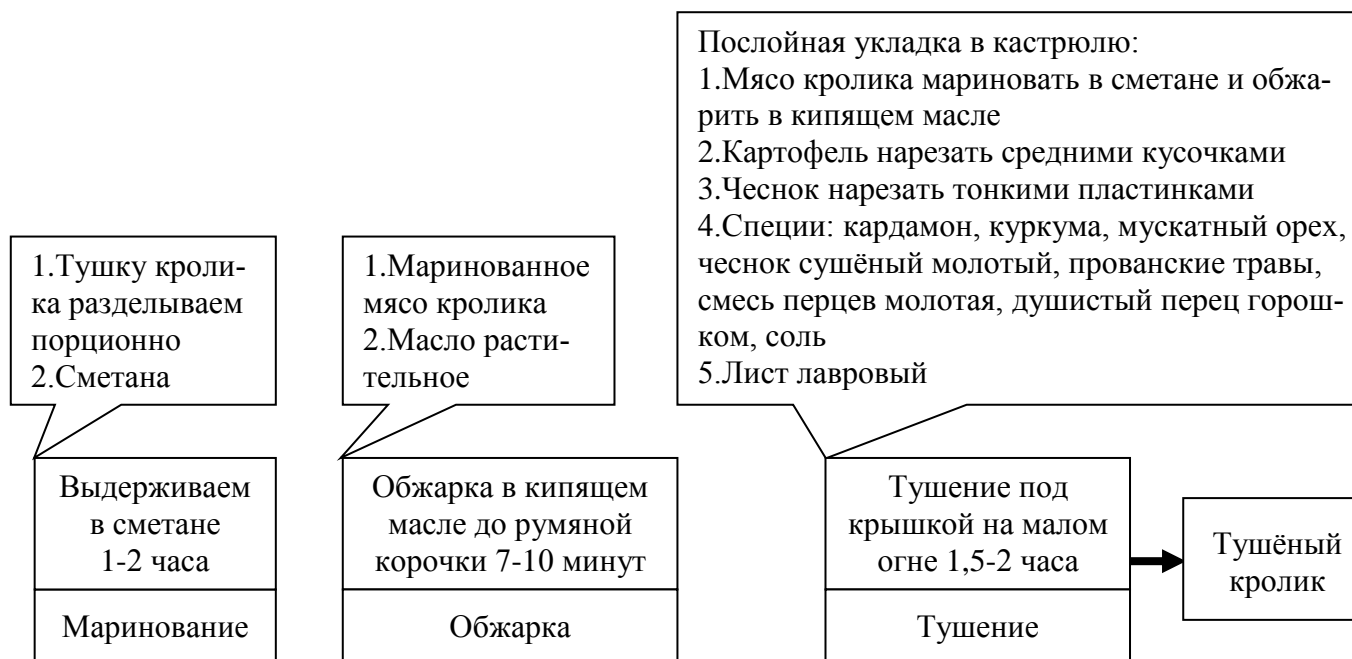


## Кролик тушёный в сметане (khurs.ru - 2017)



1. Мясо кролика охлаждённое – 2 кг
2. Картофель – 1-1,5 кг
3. Чеснок – 2 головки
4. Кардамон
5. Куркума
6. Мускатный орех
7. Чеснок сушёный молотый – 0,25 ст. ложки
8. Прованские травы – 1 ст. ложка
9. Смесь перцев молотая
10. Сметана жирностью 15-20% - 400 г
11. Масло растительное – 70-80 г
12. Соль
13. Вода горячая – 1-1,5 л



## Кролик тушёный в сметане



1. Берём охлаждённую тушку кролика и разделяем порционно



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Режем картофель средними кусочками



5. Берём чеснок



6. Чистим дольки чеснока



7. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



8. Берём душистый перец горошком



9. Готовим пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Берём сметану жирностью 15%



12. Берём масло растительное



## Кролик тушёный в сметане



13. Маринуем мясо кролика в сметане



14. Ставим сковороду на огонь



15. Наливаем масло растительное в сковороду



16. Укладываем мясо кролика в сковороду и обжариваем в кипящем масле



17. Обжариваем мясо кролика в сковороде под крышкой на среднем огне



18. Переворачиваем мясо кролика и обжариваем в кипящем масле



19. Обжариваем мясо кролика в сковороде под крышкой на среднем огне



20. Обжаренное мясо кролика укладываем в миску



21. Ставим кастрюлю на огонь и наливаем масло растительное



22. Укладываем слой мяса кролика в кастрюлю



23. Укладываем слой картофеля в кастрюлю



24. Кладём чеснок в кастрюлю

## Кролик тушёный в сметане



25. Кладём перец душистый горошком в кастрюлю



26. Кладём часть специй в кастрюлю



27. Укладываем слой мяса кролика в кастрюлю



28. Укладываем слой картофеля в кастрюлю



29. Кладём чеснок и перец душистый горошком в кастрюлю



30. Кладём часть специй в кастрюлю



31. Укладываем слой мяса кролика в кастрюлю



32. Наливаем горячую воду в кастрюлю



33. Кладём лист лавровый в кастрюлю



34. Тушим и томим под крышкой, подаём мясо тушёного кролика на стол