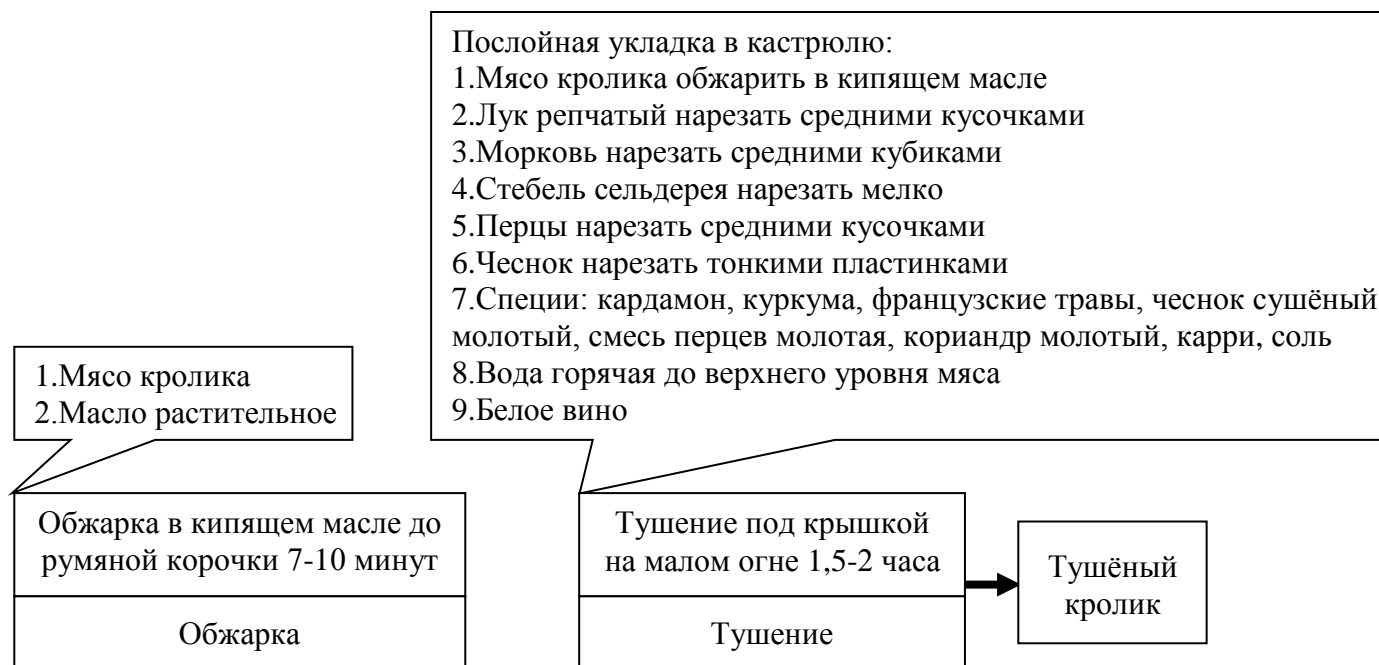


Кролик тушёный в белом вине (khurs.ru - 2017)



1. Мясо кролика охлаждённое – 2 кг
2. Лук репчатый – 1-1,5 кг
3. Чеснок – 1 головка
4. Морковь
6. Стебель сельдерея
6. Перцы сладкие красный и жёлтый – по 0,5 шт.
7. Перец зелёный – 1 шт.
8. Чеснок – 1 головка
9. Кардамон
10. Куркума
11. Чеснок сушёный молотый – 0,25 ст. ложки
12. Французские травы – 1 ст. ложка
13. Смесь перцев молотая
14. Кориандр молотый – 1 ст. ложка
15. Карри
16. Масло растительное – 70-80 г
17. Вино белое – 150 г
18. Соль – 1 ст. ложка
19. Вода горячая – 1-1,5 л



Кролик тушёный в белом вине



1. Берём охлаждённую тушку кролика и разделяем порционно



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними кусочками



5. Чистим морковь



6. Режем морковь средними кубиками



7. Берём перцы сладкие красный, жёлтый и зелёный



8. Очищаем перцы от семян



9. Режем перцы средними кусочками



10. Берём стебель сельдерея



11. Режем стебель сельдерея мелко



12. Берём чеснок

Кролик тушёный в белом вине



13. Чистим дольки чеснока



14. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



15. Готовим пропорции специй



16. Перемешиваем специи



17. Берём домашнее белое вино



18. Берём масло растительное



19. Ставим сковороду на огонь



20. Наливаем масло растительное в сковороду



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



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



23. Переворачиваем кусочки кролика и обжариваем вторую сторону



24. Обжаренного кролика складываем в миску

Кролик тушёный в белом вине



25. Ставим кастрюлю на огонь и наливаем масло растительное



26. Укладываем слой мяса кролика в кастрюлю



27. Укладываем слой лука репчатого в кастрюлю



28. Укладываем слой моркови в кастрюлю



29. Укладываем слой стебля сельдерея в кастрюлю



30. Укладываем слой перцев в кастрюлю



31. Последовательно укладываем слои мяса и овощей



32. Укладываем верхний слой перцев в кастрюлю



33. Кладём верхний слой чеснока в кастрюлю



34. Кладём специи в кастрюлю



35. Наливаем горячую воду и вино в кастрюлю до уровня мяса кролика



36. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне