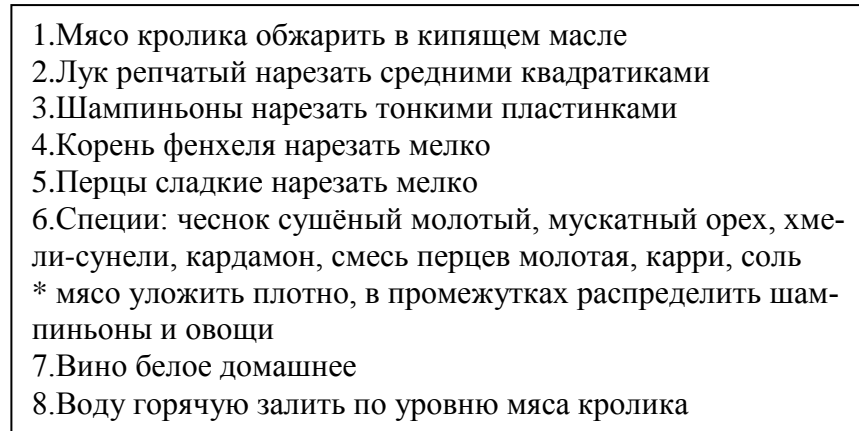
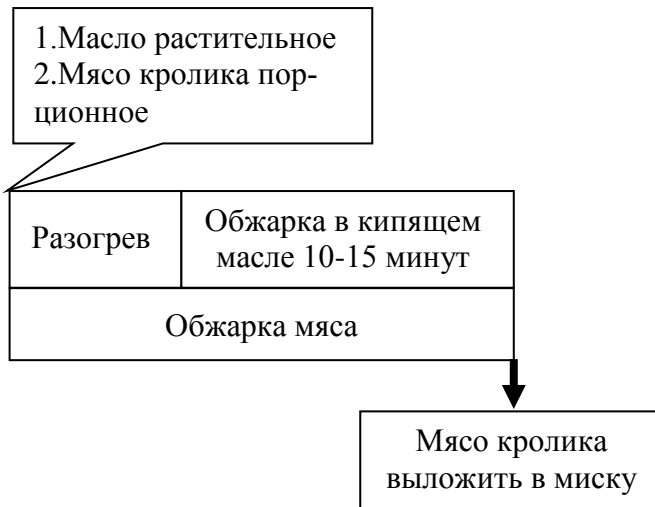


Кролик тушёный в белом вине со сладкими перцами и фенхелем (khurs.ru - 2017)



1. Охлаждённое мясо кролика – 2,5-3 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Шампиньоны – 500-600 г
4. Корень фенхеля – 0,5 шт.
5. Перцы сладкие – 3-4 шт.
6. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
7. Мускатный орех
8. Хмели-сунели
9. Кардамон
10. Смесь перцев молотая
11. Карри
12. Вино белое домашнее
13. Соль – 1-1,5 ст. ложки
14. Масло растительное – 70-80 г
15. Вода горячая – 1,5-2 л



Кролик тушёный в белом вине со сладкими перцами и фенхелем



1. Берём охлаждённое мясо кролика



2. Берём шампиньоны



3. Режем шампиньоны тонкими пластинками



4. Берём лук репчатый



5. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



6. Берём корень фенхеля



7. Отмеряем половину корня фенхеля



8. Режем корень фенхеля мелко



9. Берём перцы сладкие



10. Режем перцы сладкие мелко



11. Берём вино белое домашнее



12. Берём масло растительное

Кролик тушёный в белом вине со сладкими перцами и фенхелем



13. Составляем пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Ставим сковороду на огонь



16. Наливаем мало растительное в сковороду



17. Обжариваем кролика в кипящем масле с одной стороны



18. Обжариваем кролика в кипящем масле с другой стороны



19. Обжаренного кролика выкладываем в миску



20. Плотно укладываем мясо кролика, шампиньоны и овощи в кастрюлю



21. Кладём специи в кастрюлю



22. Наливаем вино, наливаем горячую воду до уровня мяса кролика



23. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



24. Подаём тушёного кролика на стол вместе с бульоном