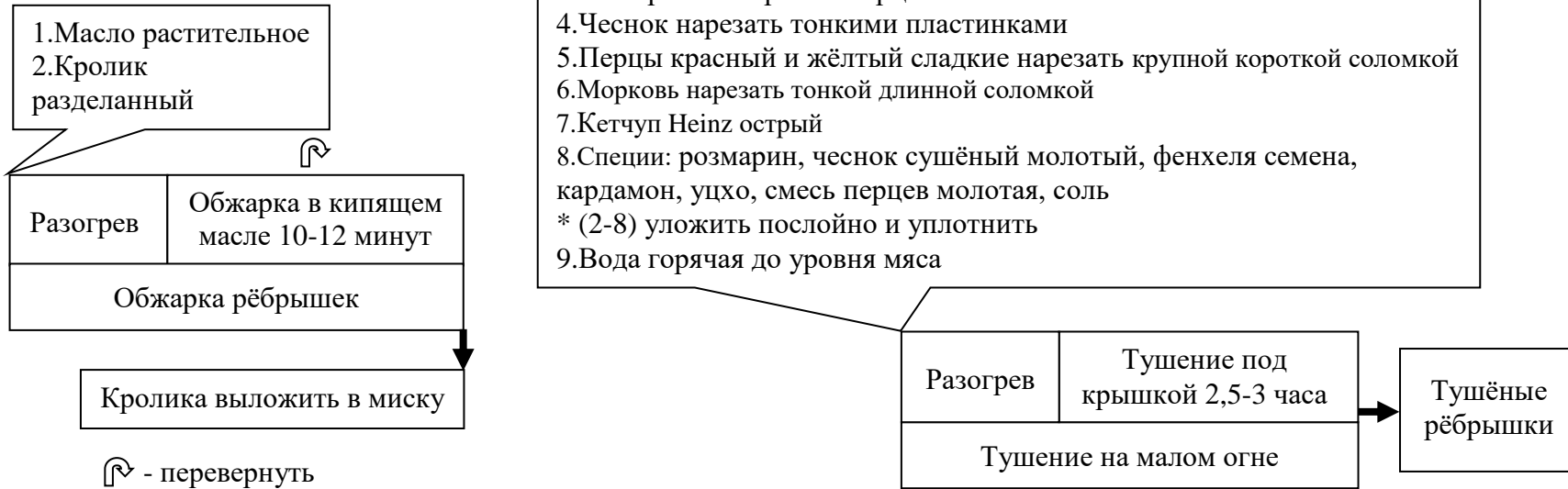


Кролик тушёный "Традиционный" (khurs.ru - 2020)



1. Тушки кролика – 2,4 кг
2. Лук репчатый – 0,9-1 кг
3. Морковь – 300 г
4. Перцы красный и жёлтый сладкие – 400 г
5. Чеснок – 30 г
6. Кетчуп Heinz острый – 350 г
7. Масло растительное – 150-180 г
8. Розмарин – 1-1,5 ст. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
10. Фенхеля семена – 0,5-0,75 ст. ложки
11. Кардамон – 0,75-1 ч. ложка
12. Уцхо – 0,3-0,4 ч. ложки
13. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
14. Соль – 0,75 ст. ложки
15. Вода горячая – 1-1,5 л



Кролик тушёный "Традиционный"



1. Берём тушки кроликов



2. Разделяем тушки кроликов на порционные куски



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый крупными квадратиками



5. Чистим морковь



6. Режем морковь тонкой длинной соломкой



7. Берём перцы красный и жёлтый сладкие



8. Режем перцы крупной короткой соломкой



9. Берём чеснок



10. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



11. Составляем пропорции специй



12. Перемешиваем специи

Кролик тушёный "Традиционный"



13. Берём кетчуп Heinz острый



14. Берём масло растительное



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём куски кролика в кипящее масло



17. Переворачиваем куски кролика, обжариваем до румяной корочки



18. Обжаренного кролика кладём в миску



19. На дно кастрюли наливаем масло растительное



20. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



21. Кладём слой моркови в кастрюлю



22. Кладём слой перца сладкого в кастрюлю



23. Кладём слой обжаренного кролика в кастрюлю



24. Кладём первую часть специй в кастрюлю

Кролик тушёный "Традиционный"



25. Кладём первую часть кетчупа в кастрюлю



26. Кладём слой лука, моркови и перца в кастрюлю



27. Кладём слой обжаренного кролика в кастрюлю



28. Кладём вторую часть специй в кастрюлю



29. Кладём вторую часть кетчупа в кастрюлю



30. Кладём слой перца сладкого в кастрюлю



31. Кладём слой моркови в кастрюлю



32. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



33. Уплотняем содержимое кастрюли, наливаем горячую воду



34. Кладём чеснок, разогреваем воду до кипения



35. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



36. Подаём на стол