



Что-то на манер китайской кухни, кролик получается очень вкусным, нежным.

Ингредиенты:

- кролик - 1 шт.
- ананасы консервированные - 400 г
- болгарский перец - 1 шт.
- помидоры - 5-6 шт.
- лук репчатый - 1-2 шт.
- винный уксус - 2 ст.л.
- соевый соус - 2 ст.л.
- кукурузная мука - 1 ст.л.
- сахар - 1 ст.л.
- соль
- перец

Приготовление:

Кролик разделить на куски,



обжарить на разогретой сковороде.



Сложить всё в кастрюльку, добавить нарезанные кубиками ананасы, соль, перец и тушить 40-60 минут до готовности мяса. Помидоры очистить от кожуры и мелко нарезать.



На сковороде обжарить мелко нарезанный репчатый лук до прозрачности, добавить кукурузную муку, слегка пассеровать.

Добавить перец, нарезанный кубиками, помидоры. Тушить, пока помидоры не пустят сок. Влить винный уксус, соевый соус и сахар.

Готовый соус соединить с мясом кролика за минут 10 до готовности.



Приятного аппетита!

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