



Вкуснейшее блюдо из кролика с беконом и грибами в сливочном соусе. Кролика хорошо подавать с макаронными изделиями, например, со спагетти. Честно говоря, я и сама не ожидала, что получится так вкусно!

Ингредиенты:

- кролик - 1 шт.
- бекон - 150 г
- грибы (шампиньоны) - 200 г
- репчатый лук - 1-2 шт.
- чеснок - 1-2 зубчик.а
- растительное масло
- сливки (сметана) - около 1 ст.
- базилик (свежий или сушёный)
- соль
- перец

Приготовление:

Куски кролика посолить, поперчить и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.



Поместить обжаренного кролика в кастрюлю, долить воды, чтобы жидкость почти покрывала кролика, и тушить на медленном огне 40-60 минут - до готовности.

Приготовим соус:

Для приготовления этого блюда хорошо подойдёт бекон с небольшой прослойкой сала, можно немного подкопченный. Бекон нарезать соломкой.



Грибы нарезать на 2-4 части, маленькие можно оставить целыми.



Бекон слегка обжарить на сковороде с небольшим количеством (при необходимости) растительного масла.



Лук нарезать кольцами или полукольцами и соединить с беконом.



Добавить нарезанные грибы, немного обжарить.



Добавить специи и сливки (или сметану). Тушить пару минут.



Если соус получился слишком жидкий, то нужно добавить муку (1 ст.л.), предварительно разведённую соусом.

Поместить кролика в готовый соус, хорошо полить кролика соусом.



Добавить мелко нарезанный базилик, накрыть крышкой, пару минут тушить и дать немного настояться.

Приятного аппетита!

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