

Рецепт «Кролик в сметанном соусе»



Помыть мясо кролика



Замариновать мясо в соевом соусе и поставить на сутки в холодное место



Спустя сутки обжарить мясо до румяной корочки в сливочном масле



Нарезать лук полукольцами



Поджаренное мясо выложить в жаровню и перемешать с луком. Сверху полить соусом (сметана 200гр + соевый соус, в котором мариналось мясо+1ч.л.горчицы). Тушить на медленном огне 1,5 часа



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!!!!