

# Рецепт «Кролик в сметанном соусе»



1. Помыть мясо кролика



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



3. Спустя сутки обжарить мясо до румяной корочки в сливочном масле



4. Нарезать лук полукольцами



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



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!!!!**