

1. Кролик в горчице

Для приготовления блюда нам потребуется: 1 кролик, 250-300 г горчицы, 300-400 г густой сметаны, 1 кг картофеля, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления блюда: Мясо кролика посолить, поперчить и уложить брюшком вниз в утятницу или на противень. Спинку кролика густо смажьте 0,5 ст. горчицы. Духовку предварительно нагреть. Поставить туда кролика и запекать 15 мин. Картофель очистить, нарезать кубиками и посолить. Через 15 минут кролика вынуть, перевернуть и смазать брюшко оставшейся горчицей. Выложить вокруг кролика картофель и снова поставить запекаться еще на 15 минут. Затем кролика вынуть, и все залить сметаной. Поставить в духовку еще на 5 минут. Готовое блюдо из кролика подавать к столу горячим.

2. Кролик в луковом соусе



Для приготовления Вам потребуются:

- кролик весом 1.5-2 кг
- 250 мл.сливок
- 250 сметаны
- 3 луковицы
- 250 мл.сухого белого вина
- сливочн. масло для обжарки
- 1 ст.л. крахмала
- соль, перец

обжарить кролика нарезанного на порционные куски в сливочном масле с обеих сторон. нарезанный кубиками лук обжарить до светло-золотистого цвета.

сливки смешать с крахмалом, размешать, чтобы не было комков.

все соединить в одной кастрюле, добавив вино и сметану. посолить, поперчить, перемешать и тушить до готовности.

3. Жаркое из кролика



Для приготовления Вам потребуются:

- кролик - 1.5 кг
- лук репчатый - 1 шт.
- чеснок - 2 головки
- оливковое масло - 75г
- розмарин - 2 ч.л.
- тимьян - 2 ч.л.
- душица - 1 ч.л.
- сухое красное вино - 250 мл
- маслины и оливки - по 50г.

Кролика разделить на 8 кусков. Посолить, поперчить, обжарить в масле. К кролику добавить порезанный лук и целый чеснок. Потушить 5 минут, всыпать травы, влить вино. Тушить 1 час. Перед окончанием добавить маслины и оливки, чеснок вытащить, сделать пюре и добавить в соус. Подавать с гарниром из жареного картофеля.

4.Котлеты из кролика с эстрагоном

Для приготовления Вам потребуются:

- кролик - 700г
- репчатый лук - 2 шт.
- белый хлеб - 1 ломтик
- яйцо - 1 шт.
- эстрагон - 5 пучков

для соуса:

- репчатый лук - 1 шт.
- овощи (морковь, сельдерей, петрушка) - 125г
- растительное масло - 100 мл
- томатная паста - 1 ст.л.
- мука - 100г
- уксус - 1 ст.л.
- соль и перец - по вкусу.

Нарезанное маленькими кусочками мясо пропустить через мясорубку вместе с мелко нарезанной и спассерованной луковицей, замоченным в воде хлебом, смешать с хорошо взбитым яйцом, солью и перцем.

Разделать фарш на маленькие котлеты, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон в горячем масле, хорошо подрумянив. В той же посуде, вынув поджаренные котлеты, спассеровать мелко нарезанные овощи и лук, добавить томатную пасту и литр теплой воды, прокипятить 30 минут, после чего соус процедить на котлеты, добавить ошпаренный и нарезанный эстрагон, перец горошком и уксус. Прокипятить все вместе еще 20 минут.

Подавать в горячем виде.

5. Кролик в сырном соусе

Для приготовления Вам потребуются:

- кролик - 1 шт.
- сыра камамбер (бри) - 300г
- сметана - 300г
- говяжий бульон - 1.5- 2 л.

Кролика разделить на порционные куски, обжарить до золотистой корочки. Растопить сыр вместе со сметаной, добавить бульон. Залить этим соусом мясо, посолить, поперчить. Тушить на медленном огне до готовности. Подавать с отварной лапшой ("гнездышки"- тальятелли).

6. Кролик с Овощами в Сырно сметанном соусе.



- Кролик - 1 шт.
- картошка - 4-5 шт.
- морковка - 3шт.

лук - 1 средняя луковица
сметана 2 ст.л.
сыр плавленый 100-200 грамм

Тушку кролика желательно замариновать перед готовкой в соли с перцем и лимонном маринаде 2 часа в холодильнике, некоторые еще маринуют в вине.

Обработанную тушку кролика разрубить на куски (по 2 на порцию), обжарить с жиром и положить в глубокий сотейник.

Нарезать морковь, репчатый лук небольшими дольками, картофель—кубиками и обжарить с жиром. Положить овощи в сотейник с кроликом, залить сметанным соусом и добавить туда плавленый сыр,

тушить при слабом кипении до готовности мяса и овощей. В соус с готовым мясом добавить растертый с солью чеснок

Жаркое из кролика

Ингредиенты:

Кролик - 1кг., оливковое масло - 1 ст.л., сливочное масло - 1 ст.л., соль, перец - по вкусу, сок и цедра - 1 апельсина, вишневый ликер - 40 мл., говяжий бульон - 125 мл., тимьян, апельсин - 1 шт.

Приготовление:

Кролика разрезать, посолить-поперчить. Разогреть масло, кролика обжарить, добавить апельсиновую цедру, сок, ликер, тимьян и бульон. Тушить 1 час. В конце положить нарезанный апельсин. На гарнир - белый рис.

Жаркое из зайца со сметанным соусом

Ингредиенты

- тушка зайца - 2-2.5 кг
- молоко - 1.5 л
- копченый шпик - 100г
- сливочное масло - 5 ст.л.
- вода - 2 стакана
- морковь- 2 шт.
- сметана - 1.5 стакана
- мука - 1 ч.л.
- соль, перец - по вкусу

Способ приготовления

Тушку зайца очистите от пленки, положите в молоко и поставьте на 2 дня вымачиваться в холодном месте. Затем выньте тушку из молока, вымойте в горячей воде, обсушите, нашпигуйте салом, натрите солью и перцем.

Морковь нарежьте ломтиками, выложите в противень. Тушку зайца обмажьте размягченным маслом, положите на ломтики моркови и жарьте 30 минут в горячей духовке. Затем температуру понизьте (до 180 С) и жарьте зайца до готовности, обливая горячей водой. Разделите тушку на порции.

Сметану соедините с мукой, разбавьте жидкости из-под жаркого и вскипятите. При необходимости в соус добавьте соль. Жаркое подавайте с печеным в духовке картофелем, брусничным салатом и соусом. По желанию перед жареньем тушку можно замариновать на сутки в маринаде из уксуса и специй.