

## Рагу из кролика под хрустящей корочкой

### Ингредиенты

- Кролик - 1/2 шт (600 г)
- Морковь - 250 г
- Картофель - 200 г
- Репчатый лук - 1 шт
- Чеснок - 3 зубчика
- Растительное масло - 6 ст.л для жарки
- Сметана - 200 г
- Тимьян - 4 веточки
- Ворчестерский соус - 1 ч.л
- Зеленый горошек - 150 г
- Слоеное тесто - бездрожжевое 250 г
- Яйцо - 1 шт
- Тмин - 1/2 ч.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 2.5/5

### Процесс приготовления

1

Порубите мясо кролика на крупные кусочки размером в 3-4 см. Морковь, картофель и лук очистите. Лук и морковь порежьте мелким кубиком. Картофель - чуть крупнее. Чеснок очистите и мелко порубите.

2

Большую глубокую сковороду или сотейник хорошо разогрейте, влейте растительное масло, выложите мясо кролика и обжаривайте примерно по 3 минуты с каждой стороны до золотистого цвета.

**3**

Добавьте к кролику картофель, морковь и лук. Обжаривайте еще, помешивая, 5-10 минут. Влейте воду до половины уровня рагу. Добавьте сметану, половину листиков тимьяна, рубленый чеснок, соль, перец, ворчестерский соус. Накройте крышкой и тушите еще 10 минут на тихом огне. Добавьте зеленый горошек, перемешайте.

**4**

Переложите рагу в большую жаропрочную круглую форму диаметром примерно 25 см. Распределите ровным слоем по форме.

**5**

Слоеное тесто раскатайте на присыпанной мукой поверхности в пласт чуть большего размера, чем размер формы. Яйцо взболтайте с щепоткой соли. Слегка смажьте им бортики формы. Накройте рагу пластом теста и аккуратно прижмите бортики. Не прижимайте тесто к рагу.

**6**

Духовку разогрейте до 190 С. Оставшимся яйцом смажьте тесто, присыпьте тмином. По центру сделайте небольшой крестообразный разрез размером в пару сантиметров.

**7**

Запекайте рагу под тестяной крышечкой 35 минут до золотистого цвета.

**8**

Достаньте рагу из духовки и дайте ему отдохнуть 5-10 минут. Украсьте оставшимися веточками тимьяна и подавайте.

Приятного вам аппетита :)