

Кролик с зеленым горошком

Ингредиенты

- Кролик - 4 ножки
- Бульон - 250 мл мясной или вода
- Горох - 200 г свежий стручковый
- Горох - 400 г размороженный зеленый
- Мята - пучок небольшой
- Орегано - пучок небольшой или базилик
- Чеснок - 1 зубчик
- Сливочное масло - 1 ст.л
- Сыр Пармезан - 3 ст.л тертый
- Оливковое масло - 3 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Кроличьи ножки посолите, поперчите и обжарьте со всех сторон на оливковом масле до золотистого цвета. Затем поставьте кролика в разогретую до 220 °С духовку на 10-12 минут.

2

Пока мясо доходит в духовке, приготовьте гарнир из горошка: размороженный зеленый горошек размолите блендером не очень мелко (удобно использовать импульсный режим). Стручки горошка нарежьте наискосок пополам.

3

Бульон доведите до кипения, всыпьте измельченный в блендере горошек. Убавьте огонь, добавьте стручковый горошек, сливочное масло, пармезан, измельченный чеснок, соль, перец и варите еще 5–6 минут. В конце добавьте рубленую мяту, орегано или базилик.

4

При подаче декорируйте кролика гарниром из зеленого горошка.

Приятного вам аппетита :)