

Кролик в оливковом масле с шалфеем

Ингредиенты

- Кролик - 1 шт
- Репчатый лук - 1 шт
- Морковь - 1 шт
- Гвоздика - 2 шт
- Шалфей - 6 листочков
- Чеснок - 8 зубчиков
- Душистый перец - 5 шт
- Тимьян - 2 веточки
- Лавровый лист - 3 шт
- Петрушка - 3 веточки
- Оливковое масло -



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

В луковичку воткнуть гвоздику. В кастрюлю закладываем: морковь, луковичку, тимьян, лавровый лист, петрушку (связать их ниткой), перец горошком.

2

Залить водой. Когда закипит выложить кролика (он должен быть полностью покрыт водой), убавить огонь, посолить и варить до полной готовности около 3х часов.

3

Оставить остывать кролика в воде. Когда он будет практически холодный, отделить мясо от костей.

4

В стерилизованные банки налить оливковое масло. Слойми заполняем банки - кролик, шалфей, чеснок и заливаем оливковым маслом. В результате банку нужно заполнить до конца.

5

Убрать её в холодильник (верхняя полка, чтобы масло не застыло) на 48 часов.
Подать к столу!

Приятного вам аппетита :)