



9. Достаньте готового кролика из кастрюли, переложив его в посуду для подачи. Уберите из соуса букет Гарни - он больше не нужен. В соус вмешайте венчиком смесь сливок и желтков. Готовьте соус, помешивая его 1-2 минуты.



10. Полейте готовым соусом блюдо с кроликом. Сверху посыпьте его кольцами лука порея. Разложите поджаренный багет по периметру блюда.

**Наслаждайтесь!**

**Кролик  
под сливочно-грибным соусом  
с букетом Гарни**

Сложность: **средняя**



В инструкции

1 порция

Время  
приготовления

60 минут

Масса нетто

1900 гр.

Пищевая  
и энергетическая  
ценность  
на 100 гр. продукта

белки 14,2 гр.

жиры 9,2 гр.

углеводы 5,6 гр.

калории 169 Ккал.

Инвентарь  
для приготовления:

- разделочная доска
- вилка
- большая кастрюля
- сковорода
- лопатка
- глубокое блюдо для подачи
- нож
- чайник
- чашка
- венчик

Дополнительные  
ингредиенты:

- соль
- чёрный перец
- масло растительное

Состав набора:



Кролик



Яйцо  
куриное



Лук  
порея



Багет



Сливки 23%



Сушёные  
белые грибы



Белое  
вино



Куриный  
бульон



Топлёное  
масло



Букет  
Гарни

▶ Посмотрите  
видеоинструкцию на сайте  
[kinzamar.ru](http://kinzamar.ru)



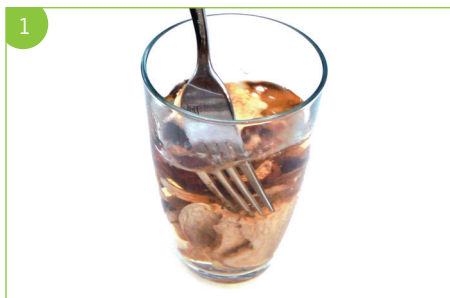
Поднесите смартфон к QR коду  
уместив весь квадрат кода  
в камеру, произойдет  
считывание кода.

kinzamar

kinzamar

kinzamar

## Инструкция по приготовлению



1. Положите сушёные грибы в чашку и залейте их кипятком, накройте крышкой и оставьте на 10 минут.



2. Нарежьте багет на ломтики и обжарьте их в сковороде на растительном масле с двух сторон. Либо воспользуйтесь духовкой, поместив в неё на 10 минут при температуре 180С\* противень с нарезанным багетом.



3. Достаньте грибы из чашки и нарежьте их произвольными кубиками. Грибной отвар нужно сохранить.



4. Разогрейте в сковороде на среднем огне топленое масло. Обжарьте кролика со всех сторон до золотистого цвета. Обжаренного кролика положите в большую кастрюлю, приправив солью и перцем.



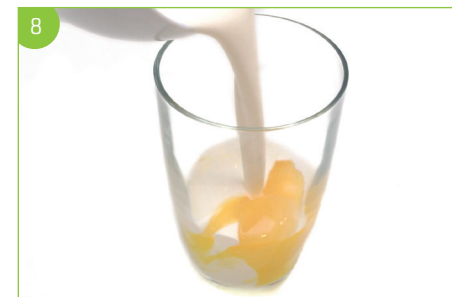
5. На этой же сковороде (сковороду не нужно мыть) слегка обжарьте нарезанные грибы. При необходимости можно добавить немного растительного масла. Влейте вино, выпарьте за 1-2 минуты алкоголь, постоянно помешивая, добавьте бульон и отвар из-под грибов. Уварите соус на половину, добавьте одну ст. ложку сливок, перемешайте и через минуту снимите с огня.



6. Влейте готовый соус из сковороды в кастрюлю с кроликом, положите туда же букет Гарни, и готовьте под крышкой на слабом огне 40 минут.



7. Пока готовится кролик, нарежьте кольцами лук порей.



8. Возьмите яйца, отделите белки от желтков. При помощи вилки перемешайте желтки с оставшимися сливками. Белки в данном рецепте не нужны.