

Кролик у пиві з чорносливом

Приголомшливий рецепт бельгійської кухні - тушкований кролик в малиновому пиві з чорносливом.

Чудовий варіант приготування м'яса кролика з новими смаковими нотками. Злегка солодково-карамельний відтінок чорносливу, забарвлений малиною надає неабиякий витончений смак м'ясу та пом'якшує його.

Усім добре відомо, що кролятина належить до білого м'яса. Є дієтичним продуктом, що містить величезну кількість вітамінів та корисних речовин. Білка у цьому м'ясі більше, аніж у баранині, яловичині, свинині та телятині. А от холестерину - менше. І жиру теж. Кролятина практично не буває жорсткою, вона легко засвоюється, тому корисна людям із зайвою вагою.

Страви з кролика присутні у багатьох національних кухнях світу, найбільше - у народів Середземномор'я та прилеглих територій. Кролик по-мальтійськи - з томатами й червоним вином; по-сицилійськи - з горішками пінії, білим вином і лимоном; по-лігурійськи - з яблуками, виноградом, червоним вином і малиновим джемом; по-французьки - з оливками й часником, по-українськи - з морквою та цибулею у сметані... Напевно, хоча б один із цих рецептів Ви уже таки спробували, а от тушкованого кролика в малиновому пиві з чорносливом по-бельгійськи - мабуть, ще ні. Тож, рекомендую і нехай він стане улюбленою стравою вашої сім'ї.

-
- 1 тушка кролика
 - 2 цибулі
 - 2-3 зубчики часнику
 - 50 г вершкового масла
 - 1 чайна ложка сушеного чебрецю
 - 1 чайна ложка коричневого цукру
 - 250 г чорносливу без кісточок
 - 500 мл курячого бульйону
 - 400 мл малинового пива
 - 1 лавровий листок

- 2-3 цикорії
- 500 г картоплі
- 100 мл вершків
- дрібка мускатного горіха
- сіль, перець

Тушку кролика розділити на порційні шматки вимити у холодній воді та просушити паперовим рушником.

Почистити цибулю й часник, порізати великими шматками.

Розтопити половину масла у великій і товстій каструлі та обсмажити кролика з усіх боків до золотистого кольору. Посолити й поперчити.

Додати цибулю, часник, цукор, чебрець, лавровий листок та обсмажувати ще декілька хвилин.

Залити м'ясо кролика гарячим курячим бульйоном та більшою частиною пива. Каструлю накрити кришкою й тушкувати 1 – 1.30 год.

У той час скласти чорнослив у невелику місткість, залити залишеним пивом, щоб замаринувався.

За 10 хв до кінця приготування м'яса додати до нього маринований чорнослив.

Картоплю почистити розрізати на середні шматки й відварити. Відцідити, просушити на вогні у цій же каструльці, що варилась 2 хв. Добре пом'яти картоплю.

Цикорій помити й розрізати на двоє, вирізати серцевину й нарізати шматками 1 см.

У сковорідці розтопити решту масла й протушувати цикорій 5 хв. Додати вершки довести до кипіння й додати до пюре, приправити мускатним горіхом, сіллю, перцем й добре вимішати.

Готовий тушкований кролик прекрасно смакуватиме у поєднанні з картопляним пюре що з цикорієм.











