

Кролик з яблуками, ананасами і соусом карі

Оригінальний смак та незвичний рецепт приготування кролика.

Вдале та гармонійне поєднання інгредієнтів, яке з легкістю перенесе Вас у барвистість кольорів та спекотно-ароматне літо.

Сьогодні ми дедалі частіше любимо експериментувати і захоплюємось смаками інших країн. Здивувати ролами, піцою, різото й багатьма іншими стравами своїх рідних практично неможливо. Але знайти і приготувати щось цікаво нове й витончене на смак все ж таки можна.

Для нашої страви знадобляться доволі прості і знані продукти: кролик, яблука, ананас, але родзинкою довершеності має стати карі.

Найперше, у європейській кухні прийнято називати терміном карі будь-які страви, які були приготовлені з приправою карі.

Страва карі асоціюється з індійською кухнею, проте вона популярна й в інших країнах. Хоча скрізь є деякі особливості її приготування, все ж варіанти цієї страви схожі певним набором спецій.

Приправа карі складається з суміші розмаїтих спецій і прянощів: коріандр, кмин, гірчиця, кардамон, червоний перець, кориця, мускатний горіх, гвоздика, куркума, пажитник, інколи листя дерева карі. Колір приправи залежить від того, які складові вживаються, наприклад, зелений карі робиться із застосуванням зеленого перцю, червоний – з червоного.

Індуси використовують карі для збереження м'яса, риби, птиці. Також карі має властивості природного антисептика і вбиває бактерії, що є вкрай важливим для таких країн.

-
- 1 невеликий кролик
 - 2 яблука
 - 250 г нарізаного ананасу консервованого чи свіжого
 - 2 цибулини

- 300 мл соусу карі
- 2 дрібки м'якого карі у порошку
- 15 г масла
- сіль і перець

Нагріти духовку до 200 С.

М'ясо кролика промити під проточною водою та обсушити. Порційні шматки викласти на вогнетривку посудину для запікання, поперчити, посолити та обсипати їх навколо карі порошком.

Нагріти велику сковорідку із вершковим маслом та обсмажити шматки кролика до золотистого кольору.

Тим часом почистити цибулю та грубо її посікти. Почистити яблуко та нарізати кубиками, теж саме із ананасом.

Обсмажені шматки кролика перекласти у вогнетривку посудину. На сковорідку покласти цибулю та обсмажити її до прозорості, додати яблуко та ананас, перемішати. Викласти у сковорідку соус карі, долити 100 мл води чи бульйону, потушувати кілька хвилин та вилити поверх шматків м'яса.

Посудину накрити алюмінієвою фольгою, поставити у духовку і готувати 60 – 90 хвилин.

Особливо смакуватиме із відвареним білим рисом.











