«господин кролик» запеченный в йогурте

На 100 грамм:
Калорийность: **130.66 ккал.**
Белки: **16.71 г.**
Жиры: **6.53 г.**
Углеводы: **1.31 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/gospodin-krolik-zapechennyj-v-jogurte/

Ингредиенты:
- кролик – 1 шт
- соль
- молотый черный перец 1 г
- 2 морковки
- 350 гр йогурта

Приготовление:
Кролика на ночь замачиваем в воде. разделываем его на куски. солим, перчим. складываем куски кролика в кастрюлю с толстым дном, заливаем водой и тушим на маленьком огне минут 40.
Морковь мелко режем и добавляем тушиться к кролику. Когда мясо только-только начинает отставать от кости, переваливаем в форму для запекания. Добавляем йогурт, чуть-чуть досаливаем, и в разогретую духовку на максим. огонь до появления золотистой корочки.