

Кролик с шампиньонами



На 100 грамм:
Калорийность: **169,21 ккал.**
Белки: **14,05 г.**
Жиры: **11,99 г.**
Углеводы: **0,59 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/krolik-s-shampinonami/>

Ингредиенты:

- сливочное масло — 60 г
- тушка кролика — 1,5 кг
- мелкие шампиньоны — 300 г
- белое вино — 100 мл
- куриный бульон — 200 мл
- букет гарни (сухие пряные травы)
- оливковое масло — 90 мл
- листья шалфея
- сливки — 150 мл
- желток — 2 шт

Приготовление:

Кролика порезать на 8 порционных кусков и обжарить в половине растопленного сливочного масла до золотистого цвета. Посолить и поперчить. Убрать из сковороды.

Растопить в той же сковороде оставшееся сливочное масло и обжарить шампиньоны 5–7 минут, чтобы они зарумянились. Подсолить и поперчить.

Вернуть кролика в сковороду к грибам, влить вино и прогреть несколько минут. Затем влить бульон и добавить букет гарни. Закрыть плотно прилегающей крышкой и тушить на очень медленном огне 40 минут.

Тем временем разогреть оливковое масло в небольшом сотейнике и обжарить листья шалфея в несколько приемов в течение 30 секунд, чтобы они стали хрустящими и приобрели ярко-зеленый цвет. На данной стадии важно не отходить от плиты, потому как шалфей горит очень быстро. Выложить листья на бумажные салфетки и посолить.

Достать кусочки кролика и грибы из сковороды и выложить в сервировочное блюдо (желательно с подогревом), букет гарни выкинуть. Убрать сковороду с огня, слегка взбить

желтки со сливками, влить в сковороду в бульон и быстро хорошенько размешать. Вернуть на самый маленький огонь и готовить, помешивая, 5 минут до загустения соуса. До кипения не доводить, чтобы желтки не分离. Добавить соли и перца.
Вылить соус на кусочки кролика и грибы, посыпать хрустящими листьями шалфея и подавать.