

Кролик запечённый в духовке

Добавил(а) Оля
13.12.12 21:40 -



Продукты

- Кролик - 1 шт.
- Майонез, масло растительное.
- Соль, перец, чеснок

Кролик запечённый в духовке

Добавил(а) Оля
13.12.12 21:40 -



1 ч.л. соли, 0,5 ч.л. перца, 5-7 долек измельченного чеснока, 3-4 ст.л. майонеза хорошо перемешать.

Тушку кролика обмазываем маринадом и оставляем на 15-20 минут.



В чугунную чашу выкладываем кролика, добавляем 1 стакан воды и 2-3 ст.л. растительного масла.

Закрываем чашу крышкой.

Кролик запечённый в духовке

Добавил(а) Оля
13.12.12 21:40 -

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 1 час.

Затем открываем чашу, увеличиваем температуру до 200 градусов. Запекаем до румяной корочки.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

{kunena_discuss:12}