

Лазанья с крольчатиной

Категория: Вторые блюда | Кухня: Не указано | Время: 40 мин | Сложность: средне

Описание

4 порции. На вырезке пометка I 1/06.

Ингредиенты

- филе кролика — 450.00 г
- оливковое масло — 2.00 ст. л.
- томатная паста — 3.00 ст. л.
- чеснок — 1.00 зубчик
- мука — 1.00 ст. л.
- белое сухое вино — 150.00 мл
- розмарин
- соль
- перец
- куриный бульон — 1.00 л
- сливочное масло — 40.00 г
- мука — 40.00 г
- молоко — 500.00 мл
- шампиньоны — 200.00 г
- сливочное масло — 2.00 ст. л.
- пласты теста для лазаньи
- пармезан — 100.00 г

Приготовление

1. Филе кролика нарезать кубиками и обжарить на оливковом масле.
2. Добавить томатную пасту, толченый чеснок, муку, вино, розмарин, соль и перец; довести до кипения и тушить 5 минут.
3. Влить куриный бульон и тушить на слабом огне 1 час.
4. Для соуса распустить 40 г сливочного масла, слегка обжарить 40 г муки, влить молоко, помешивая, и варить 5 минут.
5. Шляпки шампиньонов слегка обжарить на 2 ст. л. сливочного масла и добавить в соус.
6. В жаропрочную форму укладывать отваренные до полуготовности пласты лазаньи, чередуя с кроличьей начинкой и грибным соусом, каждый слой посыпая пармезаном.

7. Сверху полить оставшимся соусом и посыпать сыром.
8. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Теги

#сытное блюдо

Рецепт из "Книги рецептов" | Автор: Ксюша | 27.10.2026