**РЕЦЕПТ от Игнатьевича**

Разделать кролика (любое мясо) на порционные куски и обжарить на сильном огне (в казане)

Добавить : лук –кольцами 4-шт ( или 2 большие)

Морковь (средние)на четыре части -3шт

Помидоры кольцами -2-3шт ( немного сахара ½ чайной ложки)

Соус гранатовый НАРШАРАБ- 3 -4 столовые ложки

Соль перец по вкусу

Можно добавить сельдерей

Воды 50грамм

Тушить 45 -50мин

Печень за 5-10 мин до конца



Кролик жаренный

Разделать кролика на порционные куски, посолить поперчить

Куски кролика обмакнуть в муку, потом в сырое яйцо, потом в сухари и обжарить на сильном огне. Затем в духовку на 45-50мин. Можно закрыть фольгой.

КРОЛИК В ГОРШОЧКЕ ПО-БУРГУНДСКИ   
  
Источник рецепта: Маргарита с моими усовершенствованиями ...   
  
1 кролик, разделить на 6-8 частей   
150 гр постного сала или грудинки в кубиках   
2 ст.л. оливкового масла   
12 шаллот очистить   
щепотка сахара   
4 ст.л. коньяка   
по 1 ст.л. сливочного и растительного   
2 ст.л. рубленных шаллот   
250 гр моркови в колечках   
1-2 дольки чеснока, выдавить   
чашка бульона (можно инстант)   
1 л красного бургундского вина (1 чашку смешать с 1 ст.л. крахмала)   
1 ст.л. томатной пасты (использовала Прего)   
1 ч.л. сухого тимьяна   
связать: 3 веточки петрушки, лавровый лист, веточку розмарина и две тимьяна   
150 гр сметаны (делала с 250 г)   
щепотку мускатного ореха(добавляла 1/2 ч.л.)   
пучок петрушки   
  
Грудинку обжарить на небольшом огне в оливковом масле в течение 3 мин., добавить шаллот и жарить на среднем огне 8 минут, часто помешивая, всыпать щепотку сахара, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне около 8 минут. Шаллот выбрать, положить кролика и жарить с грудинкой на среднем огне 6-8 минут, посолить, поперчить.   
Выбрать грудинку, жир слить. Кролика облить на горячей сковородке коньяком и поджечь, когда пламя потухнет, положить в горшок. (у меня нельзя поджигать, потому что сигнализация сразу же запоет свою песню, поэтому просто добавила коньяк и немного подержала на огне...)   
  
Сливочное масло и растительное масло(в моем случае оливковое) разогреть в той же сковородке, добавить рубленные шаллот и морковь с чесноком и протушить в теч. 6 минут на среднем огне, положить в горшок.   
  
В сковородку влить бульон и вино и уварить на сильном огне, ввести томатную пасту(как уже сообщала, что соус Прего) и тимьян, сахар и мускат, посолить, поперчить и вылить на кролика (он должен быть почти полностью закрыт), положить связанные травки, горшок закрыть крышкой и поставить в разогретую до 180 С духовку приблизительно на 1,5 часа. В середине кролика повернуть(не преворачивала и не мешала).   
  
Спинка бывает готова раньше, тогда ее лучше выбрать и держать в теплом месте(не делала ничего подобного). После готовности все мясо и шаллот выбрать и положить к спинке. В соус добавить сметану и уварить его на сильном огне в течение 10 минут. Слить вино с крахмалом, положить в соус кролика с шаллот, посолить, поперчить, добавить сахар. Я всё вместе потушила эти самые 10 минут и без крахмала.   
  
Подавать с рубленной петрушкой и вареным картофелем. в моем сдучае был картофель по-французки тонкими листочками, сбрызнутый в каждом слое оливковым маслом и слегка перченный черным молотым перцем...посолить забыла, но никто и не заметил ...Румяная корочка была потрясающая...к сожалению нет фотографии картофеля, а фотка кролика была наспех..