

Кролик тушеный

Вам понадобится

Кролик	500 г
Жир куриный	
Картофель	400 г
Лук репчатый	200 г
Морковь	150 г
Чеснок	10г
Вода	200 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Мясо кролика промыть и нарезать на порционные куски весом 80-100 г, чеснок и лук измельчить ножом, картофель и морковь нарезать кубиками по 1,5-2 см. Куриный жир нарезать кубиками 1×1 см.
- 2 Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки слоями: мясо, куриный жир, чеснок, овощи, соль, специи, добавить воду. Закрыть крышку.
- 3 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 1 час. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.