

## Заешко месо фрикасе

Продукти	Бруто тегло, грама изчислено за 10 порции!
Заешко месо	800
Моркови	50
Целина	10
Масло краве:Масло растително, 1:2	65
→ Масло растително	65
→ Масло краве	65
Брашно	150
Яйца (2 броя; 1½ броя)	80
Лимон за сок	45
Мляко прясно (мл)	220
Сол	1,3
<b>Добив</b>	1300
Тегло на една порция	130

### Начин на приготвяне

1. Заешкото месо се почиства и измива. Залива се със студена вода, посолява се и се сварява в тенджера под налягане заедно с измитите, почистени и нарязани зеленчуци.
2. Свареното месо се отделя от бульона, обезкостява се, нарязва се или се смиля на подходящи парчета.
3. Брашното, разтворено в малко вода, се разрежда с прецедения бульон и свареното прясно мляко. При постоянно бъркане се добавят и разбитите яйца. Сосът се вари до кулинарна готовност. Няколко минути преди да се отстрани от огъня се добавя растителното масло.
4. Готовият сос се подправя с лимоновия сок и кравето масло. Разбърква се.
5. Месото се залива със суса и се поднася.



[други рецепти](#)