



Еще один вариант приготовления кролика - кролик с черносливом в красном вине.

Ингредиенты:

- кролик - 1,5 кг
- репчатый лук - 1-2 шт.
- бекон - 150-200 г
- чеснок - 1-2 зубчика
- растительное масло - 2 ст.л.
- сливочное масло - 50 г
- мука (по желанию)
- сухое красное вино - 300 мл
- чернослив - 6-10 шт. (по вкусу)
- соль, перец
- базилик (по желанию)

Приготовление:

Кролика разделить на порционные куски, посолить и обвалить в муке (по желанию). Обжарить кролика на сковороде с разогретым растительным маслом до золотистого цвета. Долить немного воды, убавить огонь и тушить, накрыв крышкой, минут 30-40 (до готовности).



Порезать на полукольцами.



Бакун (можно взять подкопченный) нарезать соломкой.



Нарезать лук (при необходимости замочить на некоторое время) и нарезать на



Обжарить чернослив (на небольшом количестве растительного масла (или смеси



пассеровать лук, чеснок и пассеровать, немного обжарить.



Влить сухое вино, перемешать.



Добавить чернослив. Довести до кипения.



Добавить 1 ст.л. муки, разведённую в небольшом количестве воды.



Каждый из другой зелень измельчить.



Обжарить полученный соус с кроликом за 10-15 минут до его готовности, добавить



Кролик с черносливом в красном вине