

## Кролик по-искиитански

### Ингредиенты

- Кролик - 1 тушка (весом 1 кг)
- Оливковое масло - 2 ст.л
- Чеснок - 4 зубчика
- Белое вино - 150 мл
- Помидоры - спелые 600 г (или 400 г помидоров в собственном соку)
- Розмарин - несколько веточек
- Тимьян - несколько веточек
- Бasilik - несколько веточек
- Майоран - несколько веточек
- Перец - острый 1 шт
- Соль -
- Черный перец -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Промойте тушку кролика под проточной водой, разделайте на небольшие куски и обсушите бумажными полотенцами. Разогрейте оливковое масло на сковороде, добавьте раздавленные ножом зубчики чеснока, и обжарьте, помешивая, до тех пор, пока они не потемнеют, отдав маслу свой аромат. После этого выбросьте чеснок, увеличьте огонь и обжарьте куски кролика до золотистой корочки. Лучше всего делать это в несколько заходов, чтобы не перегружать сковороду, приправляя уже обжаренные куски солью и перцем. Когда весь кролик будет обжарен, верните его на сковороду и влейте белое вино.

2

Пусть вино закипит и немного выпарится. После этого добавьте помидоры – либо очищенные от кожицы и крупно нарезанные свежие (в этом случае лучше отдать предпочтение небольшим помидорам-сливкам), либо хорошие консервированные. Размешайте соус, а когда он начнет слегка побулькивать, добавьте мелко нарезанные острый перчик и пряные травы (за неимением свежих можно использовать сушеные). Традиционно кролик по-искигански тушится в керамической кастрюле – вы можете поступить так же, если у вас такая есть (как вариант – заменить ее обычным горшком), или тушить кролика на сковороде, на небольшом огне и накрыв крышкой.

3

Тушите кролика в течение 1 часа, понемногу доливая воду, если соус будет выкипать слишком быстро. После этого сначала подайте пасту – спагетти или букаттини – с большей частью соуса, а затем и самого кролика как основное блюдо. Можно поступить и наоборот: сначала съесть кролика, а часть соуса оставить на следующий день, чтобы быстро приготовить вкусный обед. Тут уж решать вам.



Приятного вам аппетита :)