

Жаркое из кролика

1,2 кг мяса кролика, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 125 г шпика, 4 ст. ложки растительного масла, 12 небольших луковиц, 2 рюмки белого вина, 2 ст. ложки томат-пасты, 200 г грибов.

Мясо кролика разделить на куски и слегка обжарить на масле в сковороде, после чего переложить в кастрюлю. Туда же положить нарезанный кубиками шпик, измельченные чеснок, петрушку, три луковицы и разогретое масло.

Оставшиеся луковицы целиком положить сверху, прибавить смесь из мелко нарубленного лука, чеснока и петрушки. Залить стаканом воды, вином и поставить на 1 час на слабый огонь. Затем положить томат-пасту и тонко нашинкованные грибы. Продолжать тушить до готовности.

Готовое блюдо разложить по тарелкам, полить образовавшимся соусом. В качестве дополнительного гарнира положить вокруг размельченные фрукты, виноград, дольки или кольца лимона.