

Кролик в белом вине с маслинами



1 кролик, 1 банка консервированных помидоров, 300 мл белого сухого вина, 2 моркови, 15 чёрных маслин, 5 зубчиков чеснока, 3 веточки розмарина, соль, перец, 4 ст. ложки оливкового масла.

Кролика помыть, порезать на части, просушить бумажным полотенцем, обвалять в муке.

Морковь вымыть, почистить, нарезать брусочками. Чеснок почистить.

Нагреть духовку до 190°.

Нагреть вместительную сковороду, добавить 2 ст. ложки оливкового масла и обжарить куски кролика с обеих сторон до лёгкой румяности. Жарить кусочки лучше порциями, не накладывая много, чтобы мясо хорошо подрумянилось.

Сложить кролика в глубокую ёмкость для запекания. Это может быть форма с крышкой или чугунная кастрюля. К румяным кусочкам кролика добавить измельчённый чеснок, морковь, вино, помидоры (небольшая банка консервированных помидоров без шкурки в собственном соку), ароматные веточки розмарина, оставшееся

оливковое масло, маслины. Посолить, поперчить, хорошо перемешать. Накрыть крышкой и отправить запекаться в разогретую духовку. Затем попробовать мясо на готовность при помощи вилки. Готовое мясо кролика должно легко отставать от костей. Снять крышку и оставить в духовке ещё на 15 минут. Подать, обильно полив соусом из формы.

Время приготовления 120 минут