

Iepure cu masline

Iepure cu masline

Ingrediente :

1/2 iepure, 3 linguri ulei, 4 cepe mijlocii, 250 g arpagic, 200 g masline, 1 pahar de vin rosu, 1 lingura de bulion, sare, piper.

Pentru marinat: otet, ulei, citeva felii de morcov, ceapa, patrunjel, cimbru, foi de dafin.

Preparare :

Se curata iepurele si se marineaza, sau nu, dupa gust. Se marineaza carnea astfel: se amesteca o ceasca de otet slabit cu putina apa, o lingura de ulei, citeva felii foarte subtiri de morcov si de ceapa, citeva fire de patrunjel, cimbru, doua frunze sfarimate de dafin, sare, piper. Se adauga 4l apa si se pune la fiert. Dupa 2-3 clocote se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca. Se aseaza carnea intr-un vas si se toarna aceasta zeama. Pe timpul marinarii, carnea trebuie intoarsa pe ambele parti de citeva ori. Carnea se transeaza, se pastreaza o bucata potrivita pentru o friptura, iar restul se taie in bucati. Se prajeste usor in ulei ceapa taiata marunt. Cind incepe sa se ingalbeneasca, se adauga bucatile de iepure si se lasa sa se rumeneasca. Se pune cite putina apa calda pina cind se fragezeste carnea. Separat, se prajeste usor arpagicul in ulei. Se adauga la mincarea de iepure. Cind carnea este destul de frageda, se adauga un pahar de vin rosu amestecat cu bulion, maslinele fierte separat in apa, 10 minute (maslinele pot fi puse nefierte).

Se potriveste mincarea de sare si piper. Se lasa sa scada sosul, dar nu prea mult, deoarece mai scade cind se raceste.