



Hozzávalók:

4-4 nyúllapocka és nyúlcomb, só, 1 vöröshagyma, 4 evőkanál olaj (lehetőleg olíva), 1-1 kiskanálnyi friss rozmaring és kakukkfű, 2 babérlevél, 2 szárzeller, 5-6 gerezd dió, kb. 5 dl édes fehérbor, kb. 1 kiskanál finomliszt, 5 dkg kimagozott fekete olajbogyó

1. A lapockát és a combot enyhén besózva állni hagyjuk. A hagymát megtisztítjuk, félkarikákra (félfőre) vágjuk, majd egy lábasban, az olajon, a hússal együtt megpirítjuk.
2. A rozmaring és kakukkfű levélkéit a szárról lecsipkedjük, durvára vágjuk, a babérlevéllel, a vékonyan felszeletelt zellerrel meg a durvára aprított dióval együtt a húshoz adjuk. Egy kevés bort öntünk alá és lefödve, kis lángon kb. 45 perc alatt puhára pároljuk. Közben a lábast többször megrázzuk, ha kell, az étel elfővő levét pótoljuk.
3. Levét a maradék borral elkevert liszttel sűrítjük, az olajbogyót is beleszórjuk. Megkóstoljuk, ha kell, utanasózzuk. Körete rizs, puliszka vagy főtt tészta.

Jó tanács

- 8 részre vágott egész nyúlból is ugyanígy készíthetjük.

Fehérboros, fűszeres nyúl

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 512 kcal

Italajánlatunk: száraz vörösbor, például Szekszárdi kékfrankos