



Hozzávalók:

1 konyhakész házinyúl (kb. 1,3 kg), 15 dkg, császárszalonna, 2 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál só, 2 evőkanál mustár, 1 babérlevél, 1 mokkáskanál morzsolt kakukkfű, fél csokor petrezselyem, 2 ág rozmaring, 16 kis csiperkegomba (16-18 dkg), 8-10 szem konzerv gyöngyhagyma, 0,5 dl fehérbor, 1 evőkanál finomliszt

1. A nyulat 8 részre daraboljuk. A császárszalonnát kis kockákra vágjuk, zsírját egy lábasban kisütjük. A húst hozzáadjuk, kevergetve körös-körül megpirítjuk. A zúzott fokhagymát meg a sót beleszórjuk, a fele mustárral, a babérlevéllel, a kakukkfűvel és a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. A száráról lecsipkedett rozmaringot 5 deci vízzel egyetemben hozzáadjuk. Lefödve, kis lángon kb. 1 óra alatt puhára pároljuk.
2. A gombát megtisztítjuk, és a gyöngyhagymával együtt a nyúlhoz adjuk. A borral ízesítjük, 4-5 percig főzzük. A maradék mustárt a liszttel meg 2 deci vízzel simára keverjük, a nyúl párolólevét ezzel sűrítjük. Pirítóssal kínáljuk.

4 főre

Elkészítés idő: 1 óra 40 perc

Egy adag (pirítás nélkül): 734 kcal • fehérje: 76,1 gramm • zsír: 43,4 gramm • szénhidrát: 9,7 gramm • rost: 1,7 gramm • koleszterin: 283 milligramm

Italajánlatunk: száraz fehérbor
(Mócsényi sauvignon blanc '98)