

26 Ιουνίου 2016

Κουνέλι στην κατσαρόλα με φρέσκα λαχανικά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



• **Μερίδες: 6**

- **Δυσκολία:** εύκολο

Υλικά συνταγής

- 1 κουνέλι γύρω στο 1 ½ κιλό, χωρισμένο σε μερίδες
- ο χυμός 3 λεμονιών
- 2-3 φύλλα φασκόμηλο
- 2 σκελίδες σκόρδου
- 4-5 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1 κλωνάρι σέλινο
- 3 καρότα κομμένα σε μαστουνάκια
- 4 κολοκυθάκια κομμένα σε μαστουνάκια
- 1 ματσάκι μαϊντανός
- 1 κλαδάκι βασιλικός
- λίγο αλεύρι
- 100 ml λευκό ξηρό κρασί
- 20 γρ. βούτυρο
- 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι
- ξίδι

Εκτέλεση συνταγής

1. Τοποθετείτε σε ταψάκι τις μερίδες του κουνελιού, αφού τις πλύνετε καλά με νερό και ξίδι. Τις περιχύνετε με το χυμό λεμονιού και προσθέτετε το σκόρδο και το φασκόμηλο ψιλοκομμένα. Αλατοπιπερώνετε και αφήνετε το κουνέλι να μαριναριστεί 1 ώρα.
2. Ψιλοκόβετε τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το σέλινο και το μαϊντανό. Βγάζετε τις μερίδες του κουνελιού από τη μαρινάτα και τις αλευρώνετε πολύ ελαφρά.
3. Ζεσταίνετε σε μια κατσαρόλα το βούτυρο με το λάδι και σοτάρετε το κουνέλι μαζί με τα κρεμμυδάκια, το σέλινο, τα κολοκυθάκια και τα καρότα μέχρι να πάρουν χρώμα. Σβήνετε με το κρασί και βράζετε το φαγητό 30΄.
4. Προσθέτετε κατόπιν στην κατσαρόλα το υγρό της μαρινάτας και συνεχίζετε το βράσιμο 30΄-40΄ ακόμη. Περίπου 5΄-6΄ πριν ολοκληρωθεί το βράσιμο προσθέτετε το μαϊντανό και το βασιλικό.

Πηγή: icookgreek.com