

Kouneli krasato

Coniglio al vino

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1 coniglio, 2 1/2 tazze di vino rosso, 3 cipolle tritate, 3 spicchi d'aglio tritati, un po' di prezzemolo tritato, 1/2 cucchiaino di timo, 4 foglie di lauro, 3 cucchiainate di farina, 1 tazza di burro, sale, pepe

Preparazione

Mischiate il vino, le cipolle, l'aglio, il prezzemolo, il timo e le foglie di lauro. Tagliate il coniglio in piccole porzioni e mischiatele con il composto. Lasciate così almeno 6 ore. In seguito sgocciolate il coniglio e friggetelo con il burro. Mentre lo friggete cospargetelo con farina ed infine aggiungete il composto di vino con gli odori. Salate, pepate, versate 2 tazze d'acqua, copritelo e lasciatelo cuocere molto bene fino a rimanere con la sua salsa piccante.