



Κουνέλι τσιγαριαστό



Κυρίως πιάτο , Κρέας , Ζύμες , Μεσημεριανό , Κουνέλι , Λαχανικά , Μαντηλάρη , Λιάτικο



45



5 μερίδες

Συστατικά

100 γρ. ελαιόλαδο
1 μέτριο κουνέλι σε μερίδες
400 γρ. κριθαράκι χοντρό
1 κρεμμύδι ξερό
3 σκελίδες σκόρδο
200 γρ. κόκκινο κρασί
1 κ.γλ. ρίγανη
5 φύλλα δάφνης
1 λ. νερό.
αλάτι
πιπέρι

Εκτέλεση

Σε μία φαρδιά κατσαρόλα προσθέτουμε το ελαιόλαδο και έπειτα αλατοπιπερόνουμε προσθέτοντας και την ρίγανη στο κουνέλι και το τοποθετούμε στην κατσαρόλα να το θωρακίσουμε από όλες τις πλευρές.

Στην συνέχεια χαμηλώνουμε την φωτιά, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και το καπάκι για 25 λεπτά ανακατεύοντας σταδιακά.

Σβήνουμε με το κόκκινο κρασί και αφήνουμε για 3' να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Έπειτα προσθέτουμε το κριθαράκι και το νερό σταδιακά.

Τέλος, φτιάχνουμε την γεύση και σερβίρουμε.