

Κουνέλι με φασολάκια πλατιά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

500 γρ. φασολάκια πλατιά
1 κουνέλι περίπου ένα κιλό, κομμένο σε μερίδες
1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένες
1/2 φλιτζάνι συμπυκνωμένος χυμός ντομάτας
1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
2 κουταλιές της σούπας μαϊντανός ψιλοκομμένος
1/2 φλιτζάνι λευκό κρασί ξηρό
1/2 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
ξίδι
αλάτι
πιπέρι
Εκτέλεση

Ξεπλένετε τις μερίδες του κουνελιού σε ένα μείγμα με νερό και ξίδι. Τις στεγνώνετε και τις αλατοπιπερώνετε. Τις ροδίζετε σε αντικολλητική κατσαρόλα στην οποία έχετε ζεστάνει το ελαιόλαδο. Τις βγάζετε και ρίχνετε στην κατσαρόλα το κρεμμύδι και το σκόρδο. Μόλις σοταριστούν ελαφρά, προσθέτετε το χυμό

ντομάτας και το μαϊντανό και τα αφήνετε να βράσουν για 5΄.

Ξαναβάζετε στην κατσαρόλα το κουνέλι, το κρασί, το αλάτι, το πιπέρι, τη ζάχαρη και ένα φλιτζάνι νερό. Τα αφήνετε να βράσουν σε σιγανή φωτιά για 30΄, με σκεπασμένη την κατσαρόλα.

Ζεματίζετε τα φασολάκια για 5΄, τα στραγγίζετε και τα βάζετε στην κατσαρόλα πάνω από το κουνέλι. Ανακατεύετε προσεκτικά το φαγητό, προσθέτετε 1 φλιτζάνι νερό και το αφήνετε να βράσει για 35΄. Κουνάτε την κατσαρόλα για να πάει η σάλτσα παντού.

Προετοιμασία: 20΄ Ψήσιμο: 1 ώρα & 20΄Μερίδες: 6 Δυσκολία: μέτριο

Πηγή: icookgreek.com