



Iepure umplut

Ingrediente

- 1 kg carne de iepure
- 300 g Carne de curcan
- 150 g Bacon
- 2 Oua
- 110 g Ceapa
- 1 legatura Patrunjel proaspat
- 3 catei Usturoi
- 0.5 lingurita Rozmarin proaspat
- 1 lingurita Boia dulce
- 0.5 lingurita Cimbru uscat
- 200 ml Vin la alegere
- 20 ml Ulei de masline
- 1 Lamaie
- 50 g Unt nesarat
- 5 g Piper negru
- 1 lingurita MAGGI Secretul Gustului Legume
- 1 kg Legume pentru tigaie

Instructiuni

1. Se toaca marunt usturoiul. Apoi se amesteca usturoiul cu rozmarinul si ulei. Se adauga si restul condimentelor si se presara MAGGI Secretul Gustului Legume.
2. Iepurele se spala bine, se usuca, apoi se condimenteaza pe interior si pe exterior cu amestecul de condimente.
3. Facem un amestec din carne de curcan, carne de porc, ceapa tocata, verdeata si cele 2 oua. (Este ca un amestec de chiftele). Umplem iepurele cu acest amestec si apoi coasem frumos burta.
4. Il punem intr-o tava mai inalta, adaugam vinul si apoi acoperim tava cu folie de aluminiu si o introducem in cuptorul preincalzit pentru aproximativ o ora-o ora si jumatate (depinde de marimea iepurelui). Temperatura este de 180 grade Celsius.
5. Indepartam folia, verificam daca este bine patruncha carnea si stropim cu lamaie. Lasam sa se rumeneasca frumos, stropind din cand in cand cu sosul format in tava.
6. Intr-o cratita, topim putin unt, apoi sotam legumele. Iepurele umplut se serveste cu legume asortate sau cu salata verde.

Nutritie

Carbohidrați	20.91 g
Energie	433.31 kcal
grăsimi	17.59 g
Proteină	43.66 g

143 Min

8 Portii