

Ragu od kunića



Autorica: Monika Topolko

Za 4-6 osoba

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 2h 20min

Ukupno vrijeme: 2h 40min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Tjestenina, riža & žitarice, Meso

Kao i većina polagano kuhanih jela s mesom, ovaj je ragu prepun okusa. Čak je ukusniji idući dan pa obavezno spremite ostatke u hladnjak. Umjesto tjestenine, ovaj ragu možete poslužiti i sa palentom. Za malo drugačije posluživanje izvadite meso iz umaka kada je mekano i odvojite ga od kosti te rastrgajte na male komadiće i vratite u umak.

Sastojci

1 kunić, narezan na 8 dijelova
sol i svježe mljeveni papar
100g brašna
100ml maslinovog ulja
40g pancete narezane na kockice
1 veliki luk, sitno nasjeckan
1 poriluk, prepolovljen po dužini i tanko narezan
1 velika mrkva, sitno nasjeckana
100ml crnog vina
600g pelata (iz konzerve)
2 režnja češnjaka, sitno nasjeckanog
1 lovorov list
1 grančica svježeg ružmarina
2 grančice svježeg timijana
prstohvat tucane ljute papričice
1/2 žličice sušenog oregana
3/4 žličice sušenog timijana
400ml pilećeg temeljca
široki rezanci za posluživanje
naribani parmezan za posluživanje

Postupak

U velikom loncu debelog dna ugrijte 3 žlice maslinovog ulja. Posolite i popaprite komade kunića i uvaljate ih u brašno. Istresite višak brašna pa ih pržite na jakoj vatri dok ne dobiju lijepu zlatno smeđu boju, otprilike 5 minuta na svakoj strani. Komade kunića izvadite na tanjur i ostavite po strani.

Smanjite vatru na srednju jačinu pa u lonac dodajte ostatak ulja. Dodajte pancetu i pržite je dok ne postane hrskava, a zatim dodajte luk, poriluk i mrkvu. Sve zajedno pržite uz povremeno miješanje dok se povrće ne karamelizira, oko 40 minuta. Važno je da polagano karamelizirate povrće jer je ono temelj umaka. Kada je povrće karamelizirano u lonac dodajte crno vino, pojačajte vatru i kuhajte dok alkohol ne ispari. Potom dodajte češnjak, rajčice, lovorov list, grančice ružmarina i timijana, tucanu ljutu papričicu te

sušeni timijan i origano i kuhajte oko 10 minuta. Zatim vratite komade kunića u lonac, zalijte ih temeljcem i pojačajte vatru. Kada tekućina proključa, smanjite vatru i ostavite da se polagano krčka dok meso nije sasvim mekano, oko sat vremena. Dotjerajte okus sa još malo soli i papra i poslužite sa širokim rezancima i naribani parmezanom.