



## Iepure cu prune uscate

Dificultate ușoară

Timp de pregătire 10 min

Timp total 1h

Dimensiune de servire 6 porții

### Ingrediente

- 1000 g apă
- ¼ linguriță sare plus 2 prize, în funcție de gust
- 200 g orez alb cu bobul lung
- 800 g carne de iepure, fără os (cotlet și pulpe)
- 2 prize piper măcinat, sau după gust
- 200 g prune uscate, fără sâmburi
- 80 - 100 g ceapă, tăiată jumătăți
- 100 g morcovi, tăiați bucăți
- 30 g ulei de măsline
- 400 g vin roșu
- 1 buchet garni
- 30 g amidon de porumb
- 60 g smântână maturată, 30% grăsime

## Pregătire

1. Turnați apa în bol și adăugați sarea. Introduceți coșul de înăbușire și cântăriți în el orezul, apoi clătiți-l sub jet de apă rece. Introduceți din nou coșul de înăbușire cu orez în bol. Puneți pulpele și cotletul de iepure în recipientul Varoma, condimentați-le cu sare și piper, adăugați prunele uscate, apoi gătiți 20 min./100°C/viteza 2.5.
2. Puneți Varoma deoparte. Scoateți coșul de înăbușire cu ajutorul spatulei și păstrați orezul la cald. Scurgeți apa din bol într-un recipient și puneți-o deoparte.
3. Puneți în bol ceapa și morcovii și mărunțiți 5 sec./viteza 5. Curățați pereții bolului cu spatula.
4. Adăugați uleiul de măsline și sotați 4 min./120°C/viteza 1, fără paharul de măsurare.
5. Adăugați vinul roșu, 200 g apă caldă, rezultată la fierberea orezului, sarea, piperul, bouquet garni și amidonul de porumb. Poziționați din nou Varoma și gătiți la aburi 25 min./Varoma/viteza 2. Înlăturați Varoma și păstrați-o la cald.
6. Scoateți bouquet garni, adăugați în bol smântâna maturată și pasați 20 sec./viteza 6 -**10 mărind viteza progresiv**. Între timp, transferați orezul și bucățile de carne pe o farfurie pentru servit. Turnați deasupra sosul și serviți imediat.

## Sugestii & Sfaturi

- Înlocuiți orezul cu bob lung cu 250 g grâu.
- Pentru a avea o carne mai frumos colorată, rumeniți bucățile de iepure în tigaie, înainte de gătire.
- *Bouquet garni* este o legătură de ierburi aromate folosite de obicei la prepararea supelor sau a diferitelor tocane. Legătura se pune în același vas cu restul ingredientelor, dar se scoate din mâncare înainte de servire.  
*Bouquet garni* nu are o compoziție fixă, dar de obicei conține cimbru, foaie de dafin și pătrunjel. În funcție de rețeta pe care o preparați, *bouquet garni* poate conține și busuioc, rozmarin, hasmațuchi, tarhon.