



## КРОЛИК ПО ЛИГУРИЙСКИ С КУС-КУСОМ

Давно мне встретился этот рецептик и никак не доходили руки его опробовать.

И вот звезды сошлись и я купила кролика и оливки!

Как всегда внесла свои правки:

Мне стало жалко вкусный и ароматный соус в котором приготовился кролик, хлеб я не ем и вымокнуть его не получилось бы.

Вот я и решила использовать его для запаривания кус-куса.

Получился кролик сразу с гарниром!



### Понадобится:

- бедрa кролика - 3 штуки
- лук синий - 1 штука
- чеснок - 1 крупный зубок
- сливочное масло - 50 граммов
- тимьян и розмарин - по 2 веточки
- оливки крупные зеленые с косточкой - 200 граммов

рассол от оливок - 2 столовые ложки  
бульон или кипяток - 300 миллилитров  
кус-кус - 3 столовые ложки

## Приготовление:

Разогрей хорошо сковороду и растопи сливочное масло.  
Обжарь порезанный полукольцами лук и добавь кролика.  
Обжарь кролика со всех сторон до золотистого цвета.  
Добавь тимьян и розмарин (цельные веточки).



Добавь оливки, немного рассола из оливок и бульон (или воду).

Добавь раздавленный чеснок, посоли, поперчи и готовь под крышкой на небольшом огне 45 минут.

Если жидкость выкипает, добавляй воду.

Когда кролик будет полностью готов, вытащи из сковороды веточки тимьяна и розмарина и всыпь кус-кус.

Если нужно, добавь еще горячей жидкости, так чтобы весь кус-кус был в воде, немного посоли.

Накрой крышкой и дай настояться 5-10 минут.



[sifood.com.ua](https://sifood.com.ua) - Кролик по лигурийски с кус-кусом