

## *Κουνέλι Ψητό με Φρέσκα Αρωματικά, Κατίκι & Κουκουνάρι*

### **Υλικά**

1.500	γρμ.	Κουνέλι (περίπου 2 κουνέλια),
300	γρμ.	Κατίκι,
50	γρμ.	Κουκουνάρι,
100	ml	Ελαιόλαδο,
750	ml	Λευκό Κρασί,
1	φλυτζάνι	Φρέσκα Αρωματικά (Δενδρολίβανο, Θυμάρι, Ρίγανη, Μαντζουράνα, Μαϊντανό),
4	σκελίδες	Σκόρδο (ψιλοκομμένο)
3		Αυγά (τους κρόκους), Πιπέρι Μαύρο Κόκκους, Αλάτι

### **Ετοιμασία**

1. Κόβουμε το κρέας σε μερίδες και το αφήνουμε σε κρύο νερό στο οποίο έχουμε ρίξει ξύδι, για 4 – 5 ώρες.
2. Κατόπιν το ξεπλένουμε καλά και ετοιμάζουμε μία μαρινάδα με το λάδι, το κρασί, το πιπέρι, το σκόρδο και τα αρωματικά.
3. Βάζουμε το κρέας μέσα στην μαρινάδα και το βάζουμε μέσα στο ψυγείο για 12 – 18 ώρες, ανακατεύοντάς το τακτικά.
4. Σοτάrouμε σε λίγο ελαιόλαδο το κρέας, το τοποθετούμε σε ένα ταψί και το ψήνουμε για 45 λεπτά περίπου σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C.
5. Χτυπάμε το κατίκι με τους κρόκους, λίγο αλάτι και πιπέρι και αλείφουμε με το μείγμα αυτό τα κομμάτια του κρέατος. Πασπαλίζουμε από πάνω με το κουκουνάρι και ψήνουμε για άλλα 10 λεπτά περίπου.
6. Το σερβίrouμε ζεστό με πατάτες φούρνου και φρέσκια πράσινη σαλάτα.