

Λαγός με Λαχανικά & Φρούτα

Υλικά

1		Λαγός
3		Πατάτες (κομμένες σε χοντρές φέτες)
3		Καρότα (κομμένα σε χοντρές ροδέλες)
1		Κρεμμύδι Ξερό (ψιλοκομμένο)
8		Κρεμμυδάκια (μικρά, για στιφάδο)
8		Δαμάσκηνα (χωρίς κουκούτσι)
8		Σύκα Ξερά
10		Βερίκοκα Ξερά
16		Κάστανα
1		Κυδώνι (κομμένο σε 8 κομμάτια)
4		Μανιτάρια (κομμένα σε ροδέλες)
1	ποτήρι	Χυμό Τομάτας
		Λάδι
		Αλάτι
		Πιπέρι
		Μοσχοκάρυδο

Ετοιμασία

1. Κόβουμε το κρέας σε μερίδες, το πλένουμε καλά, το στεγνώνουμε και το βάζουμε σε μία μεγάλη κατσαρόλα με το λάδι και το κρεμμύδι για να τσιγαριστεί.
2. Προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι, το μοσχοκάρυδο, το καρότο, το χυμό τομάτας και ½ ποτήρι νερό. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε το κρέας να βράσει μέχρι να μαλακώσει αρκετά.
3. Αφού βράσει το κρέας, ανοίγουμε την κατσαρόλα και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και τα μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσουν, αλλά όχι να χάσουν το σχήμα τους.
(Χρειαζόμαστε περίπου 15 λεπτά στην κατσαρόλα και 4 λεπτά στη χύτρα, αφού ανέβει η βαλβίδα).