

# Λαγός Στιφάδο

## Υλικά:

1	μικρός	Λαγός
2 ½	κιλά	Κρεμμυδάκια Ολόκληρα Μικρά
1	φλιτζάνι	Λάδι
1	φύλλο	Δάφνης
1	φλιτζάνι	Ξύδι
2	κονσέρβες	Τοματάκι (κονκασέ ή αποφλοιωμένο)
3	σκελίδες	Σκόρδο
4 – 5	μπαλάκια	Μπαχάρι
1		Κρεμμύδι Ξηρό Μεγάλο
		Αλάτι
		Πιπέρι

## Προετοιμασία :

Κόβετε σε μερίδες το λαγό. Τον βάζετε σε μία λεκάνη με το ξύδι και 1 ποτήρι νερό για 2 – 3 ώρες.

Από βραδύς μπορείτε εάν θέλετε, να βάλετε σε μία λεκάνη με νερό τα κρεμμυδάκια και την άλλη μέρα να τα ξεφλουδίσετε εύκολα και χωρίς δάκρυα....

## Μαγείρεμα :

- Βάζετε σε μία κατσαρόλα νερό να βράσει και ρίχνετε τα κρεμμυδάκια. Αφού πάρουν 2 – 3 βράσεις τα βγάζετε.
- Βάζετε το λάδι στην κατσαρόλα, αφού πετάξετε το νερό και όταν κάψει, προσθέτετε το ξηρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το λαγό και τα σοτάρετε.
- Προσθέτετε την τομάτα και το αλατοπίπερο.
- Βγάζετε το λαγό από την κατσαρόλα και στρώνετε στον πάτο τα κρεμμυδάκια και μετά τοποθετείτε από πάνω το λαγό.
- Προσθέτετε τη δάφνη, το μπαχάρι και το σκόρδο και ανακατεύετε.
- Προσθέτετε ένα ποτήρι νερό και αφήνετε να σιγοβράσουν.
- Σκεπάζετε την κατσαρόλα και την αφήνετε σε χαμηλή φωτιά για 3 – 4 ώρες περίπου, μέχρι να μείνει με τη σάλτσα του.