

# Bujenita de iepure

## Bujenita de iepure

### Ingrediente :

Spinarea de la un iepure, 250g faina, 1/2 pahar de apa, 2 linguri de untura, sare. Pentru marinat: otet, ulei, citeva felii de morcov, ceapa, patrunjel, cimbru, foi de dafin.

### Preparare :

Se marineaza carnea astfel: se amesteca o ceasca de otet slabit cu putina apa, o lingura de ulei, citeva felii foarte subtiri de morcov si de ceapa, citeva fire de patrunjel, cimbru, doua frunze sfarimate de dafin, sare, piper. Se adauga 4l apa si se pune la fiert. Dupa 2-3 clocote se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca. Se aseaza carnea intr-un vas si se toarna aceasta zeama. Pe timpul marinarii, carnea trebuie intoarsa pe ambele parti de citeva ori. Dupa ce se scoate de la marinat, carnea se tine o zi la aer sa se usuce, apoi se da la afumat, o zi sau doua. In ziua prepararii, se face un aluat din faina, apa, untura tare si sare (se poate si cu margarina in loc de untura). Se lasa aluatul o ora la rece.

Se intinde o foaie potrivit de subtire, cu care se imbraca carnea in asa fel incit sa fie peste tot acoperita uniform.

Se da la cuptor la foc economic, pina cind se rumeneste usor. Este foarte gustoasa si rece. Atentie: carnea nu trebuie pastrata prea mult dupa ce a fost scoasa de la afumat, deoarece se usuca si pierde din fragezime.