

Papricas de iepure

Papricas de iepure

Ingrediente :

1/2 iepure, 1 lingura de untura, 3 cepe mari, 100g slanina, 2 cesti zeama de carne, 1 lingurita de boia, 1 lingura de bulion sau suc de rosii, sare.

Preparare :

Se pregateste iepurele si se taie bucati. Se prajeste usor intr-o tigaie, in untura, ceapa taiata felii si slanina fiarta, taiata in bucatele. Se scurge iepurele din marinata, (vezi reteta [Bujenita de iepure](<http://culinaronline.com/629-bujenita-de-iepure> "Bujenita de iepure")), se pun bucatile in cratita si se lasa sa se rumeneasca. Se adauga cite putina apa sau zeama de carne, o lingurita de boia de ardei si 1 lingura de bulion, subtiata cu zeama de la marinata, trecuta in prealabil prin sita. Se potriveste de sare, se lasa sa fiarba pina se fragezeste carnea. Se serveste cu muraturi.

Pofta buna.