

# Friptura de iepure

## Friptura de iepure

### Ingrediente :

Spinarea de la un iepure mare, 100 g slanina afumata, o capatina de usturoi, 1 lingura de unt, sare.

### Preparare :

Se curata iepurele si se marineaza, (cum am arat in reteta [Bujenita de iepure](<http://culinaronline.com/629-bujenita-de-iepure> "Bujenita de iepure")). Se alege partea buna de friptura - spinarea cu nuschi - la care se lasa picioarele din spate (daca vrem sa avem o friptura mai mare), dupa ce se scoate din marinata, se usuca bine cu un servet. Se impaneaza cu slanina cu bucatele mici de circa 3cm lungime pe 1/2cm latime, introduse cu ajutorul unui ac special, sau cu un cutit cu doua taisuri. Se poate impana friptura si cu catei de usturoi. Slanina nu trebuie introdusa adinc in carne deoarece trebuie sa se rumeneasca la foc. Se foloseste slanina afumata, fara carne. Friptura se aseaza cu spatele in sus intr-o tava lunga. Se toarna 2 linguri de apa si 1 lingura de unt. In timpul frigerii trebuie uns des cu untul din tava. Se da la cuptor la foc economic. Se serveste cu sosul propriu sau cu un sos pentru vinat (Vezi reteta "Sos pentru vinat").