

# Iepure la frigare

## Iepure la frigare

### Ingrediente :

Spinarea de la un iepure mare, 250g slanina, sare.

### Preparare :

Se pregateste iepurele dupa cum am mai aratat. Se alege partea pe care vrem s-o frigem, se pune pe frigare,

dupa ce am imbracat carnea cu felii de slanina subtiri, dar cit mai mari, si se leaga cu ata. Se invirteste pe foc bun.

Cind friptura este gata, se indeparteaza atele, se scoate de pe frigare si se serveste cu un sos de vinat (vezi reteta [Sos pentru vinat](<http://culinaronline.com/639-sos-pentru-vinat> "Sos pentru vinat")).