

Friptura de iepure cu smintina

Friptura de iepure cu smintina

Ingrediente :

Aceleasi cantitati ca pentru reteta anterioara [Friptura de iepure](<http://culinaronline.com/638-friptura-de-iepure> "Friptura de iepure"), in plus 1 ceasca de smintina, 1 ceasca de zeama de carne, 1 lingurita de faina, 1 lingura de unt, 100g slanina afumata, 1 capatina usturoi, sare.

Preparare :

Se frige iepurele la tava, (vezi reteta [Friptura de iepure](<http://culinaronline.com/638-friptura-de-iepure> "Friptura de iepure")), in prealabil marinat. Cind este gata friptura, se scoate din tava si se tine la cald, acoperita. Se scurge untul care a servit la fript, in tava raminand numai sosul pe care l-a lasat friptura.

Acesta se subtiaza cu putina zeama de carne si se lasa sa dea in fiert. Se adauga smintina amestecata cu faina si se fierbe la foc economic, amestecind, ca sa se ia toata rumeneala de pe fundul tavii. Se trece sosul prin sita si se toarna in farfurie, peste friptura. Dupa gust se poate adauga inainte de a pune smintina si zeama strecurata de la marinata. Este o friptura foarte gustoasa. Pofta buna.