

Pulpa de caprioara la tava

Pulpa de caprioara la tava

Ingrediente :

O pulpa de caprioara, 1 pahar de vin alb, un pahar de otet de vin, 3 lingurite de ulei, rom, un morcov, 2 cepe si o jumătate de telina taiate felii, citeva fire de cimbru, dafin, patrunjel, slanina pentru impanat, sare, piper.

Preparare :

Carnea de caprioara nu trebuie spalata. Dupa ce se jupoaie, se sterge cu o cirpa uscata, indepartind astfel firicelele de par care s-au lipit de carne. Se desface usor pielita subtire de pe carne si se impaneaza cu felii subtiri de slanina. Carnea de caprioara este foarte frageda, deci nu este neaparat nevoie sa fie marinata in prealabil. Se unge carnea cu ulei amestecat cu rom si se lasa sa stea citeva ore. Apoi se sareaza sau se tine in marinata (preparata din ingredientele descrise mai sus) citeva ore. Se asaza in tava si se pune la cuptor la foc iute. Se intoarce la inceput pe o parte si pe alta si se unge din cind in cind cu ulei. Se lasa apoi sa se rumeneasca. Daca sosul scade prea tare, se mai adauga citeva linguri de apa. Cind este gata, se scoate si se aseaza pe o farfurie tinuta la cald, iar in tava in care s-a fript pulpa se toarna sosul de la marinata sau putin vin, se lasa sa dea un clocot si se adauga aceasta zeama la sosul cu care servim friptura. Se serveste cu garnitura de legume si sos de vin. Inainte de a servi, se imbraca osul la capat cu o manseta de hirtie sau folie de aluminiu, sa fie

mai aspectuoasa. Pofta buna!