

Prepelite la frigare

Prepelite la frigare

Ingrediente :

6 prepelite, citeva frunze de vita-de-vie, 200 g slanina, 6 felii de piine, 1 lingura de unt, sare

Preparare :

Spre deosebire de alte vinaturi, prepelita trebuie gatita cit mai proaspata. Se jumuleste cu putin timp inainte de a fi pregatita. Se scot intestinele si maruntaile, se pirlreste repede la flacara de spirit si se sterge cu o cirpa uscata. Se pune ficatul inauntru cu putina sare. Se inveleste intii intr-o frunza de vita-de-vie unsa cu unt, apoi intr-o felie foarte subtire de slanina, dar destul de mare ca s-o acopere cit mai mult. Se leaga cu ata. Se pun cite 2-3 pe frigari mici de lemn. Se frig pe gratar la foc iute. Cind sint gata, se scot de pe frigari, se desfac atele, se scoate frunza de vita-de-vie. Se presara cu sare. Se servesc cu slanina in care au fost fripte, pe felioare de piine prajita in unt. Pofta buna.