

Prepelite inabusite

Prepelite inabusite

Ingrediente :

6 prepelite, 1 lingura de unt, o ceapa mica, 1 lingurita de faina, 3-4 rosii sau 1 lingura de bulion, 1/2 ceasca de zeama de carne, 1 lingura de pesmet, sare.

Preparare :

Se curata prepelitele si se pun pe foc intr-o cratita cu unt si cu ceapa taiata subtire. Se presara putina faina si se lasa sa se rumeneasca. Se adauga citeva rosii fara seminte, sare si putina zeama de carne (sau apa). Trebuie sa fiarba inabusit, pina ce se fragezesc, iar sosul este destul de scazut. Cind sint gata, se scot prepelitele pe o farfurie iar sosul se trece prin sita. Se lucreaza repede, la marginea cuptorului, ca sosul sa nu aiba timp sa se raceasca. Separat, se prajeste putin pesmet, cu care se presara prepelitele inainte de a le servi. Pofta buna.