

Ostropel de prepelite

Ostropel de prepelite

Ingrediente :

5 prepelite, 1 lingura de untura, 3 cepe, 1/2 lingura de faina, 1 lingura de bulion, 2 catei de usturoi, sare, 10 boabe de piper, o frunza de dafin, 2 linguri de otet de vin

Preparare :

Se curata prepelitele, se taie bucati, se sareaza si se inabusa intr-o cratita cu putina untura (sau ulei). Se lasa sa se rumeneasca. Se adauga cepele taiate felii subtiri, faina. Se amesteca pina incepe sa se rumeneasca. Se stinge cu putina apa. Se adauga o lingura de bulion, usturoiul, sare, piper, o frunza de dafin si se fierbe pina ce prepelitele sint fragede. Cind este aproape gata, se adauga otetul. Se lasa sa mai dea un clocot. Sosul trebuie sa fie potrivit de scazut. Se serveste cu mamaliguta pripita (facultativ). Pofta mare.