

# Friptura de rata salbatica

## Friptura de rata salbatica

### Ingrediente :

1 rata, 100 g slanina, 1 lingura de unt, 1 lingurita patrunjel verde tocat, sare, un paharel de vin. Pentru marinata: un pahar de otet, 2 frunze de dafin, o ceapa mica, 10 boabe de piper, sare

### Preparare :

Se curata rata, se pirlreste si se sterge cu o cirpa uscata. Se face o marinata din otet, frunze de dafin, piper si sare. Se fierbe si cind da in clocot se opareste rata. Se acopera si se lasa sa stea o ora. Se sterge din nou bine cu cirpa, se pune inaintea ficatului, o bucatie de unt si citeva frunze de patrunjel. Se impaneaza cu slanina taiata fisii foarte mici, care se introduc numai la suprafata. Se aseaza in tava cu putina untura, se da cupotor la foc iute si se unge in timpul friptului. Se serveste cu garnitura de legume si cu sosul din tava. Dupa ce s-a scos rata din tava, se scurge grasimea, se adauga un paharel de vin si se lasa sosul sa mai dea citeva clocote. Pofta buna.