

# Friptura vinatoareasca

## Friptura vinatoareasca

### Ingrediente :

1 kg carne, 2 oua, 2 fire de praz, 1 lingura de unt sau untura, 2 cesti zeama de carne, 2 lingurite zeama de lamiie, sare, piper

### Preparare :

Se alege o bucata de carne macra de sub coaste, se curata pieletele si se bate cu ciocanul de lemn, ca s-o intindem ca pentru un snitel mare. Se sareaza dupa gust. Se unge pe o parte cu 2 oua batute. Se intinde deasupra prazul tocat marunt, amestecat cu sare si piper.

Se ruleaza. Se leaga cu ata, se prajeste putin in unt sau untura, la foc rapid. Se adauga zeama de carne si zeama de lamiie. Se lasa sa fiarba inabusit o ora, apoi se da inca o ora la cuptor, sa se rumeneasca. Se scoate ata si se serveste cu garnitura de legume.

Pofta buna.