

Jigot de oaie

Ingrediente

*1 pulpa de oaie
2 morcovi
2 cepe
1 telina
1 ceasca de ulei
1 ceasca supa de zarzavat
1 pahar de vin alb
sare
piper boabe*

Preparare

Se spala carnea, se scoate osul, se desface cu lama unui cutit ascutit pe latul pulpei pana cand carnea se subtiaza, apoi se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se ruleaza carnea si i se da forma de la inceput, se leaga cu ata curata si se pune intr-o tava cu o ceasca de apa si o ceasca de ulei. Se mai adauga sare, cateva boabe de piper si se introduce tava in cuptorul incins. Se potriveste focul si dupa o ora se intoarce friptura si se adauga vinul. In lipsa vinului se poate folosi coniac. Friptura este gata cand s-a rumenit. Se scoate, se inlatura ata si se aseaza pe un platou. Se taie felii groase si se serveste fierbinte. Zarzavatul pentru supa si ceapa se taie felii si se pun in tava odata cu friptura. Se scot si se trec prin sita, se sareaza si se servesc ca sos la friptura.