

Curcan cu sos de maruntaie

Ingrediente

*1 curcan
1/2 lingurita cimbru
maruntaie de curcan
1 ceapa
1 telina
1 morcov
1 foaie de dafin
2 fire patrunjel
1/4 ceasca faina
sare
piper*

Preparare

Se pune pasarea, fara maruntaie si gat, într-o tava mare, se freaca cu sare, piper si cimbru. Se acopera cu folie de aluminiu si se lasa în cuptorul încins cca 3 ore. Pentru a se rumeni frumos, se scoate folia cu 1 1/4 ore înainte si se unge curcanul din când în când cu sosul din tava. Se prepara sosul: se pun la fiert maruntaiele (fara ficat), ceapa taiata în doua, telina taiata bucatele, dafinul, patrunjelul. Dupa ce au dat în clocot, se fierb 45 de minute la foc mic. Se strecoara supa, se pastreaza zeama si maruntaiele, care se toaca marunt. Se strecoara sosul în care s-a fript curcanul, se pun 2 linguri de sos într-o cratita, se adauga faina si putina sare, se caleste usor faina, se adauga zeama de maruntaie si apa, daca mai este nevoie. Se amesteca pâna se îngroasa sosul putin. Se adauga maruntaiele si se mai dau un clocot. Se serveste curcanul cu sosul alaturi.