

 90 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Bulion de rosii - 1 lingura
Faina - 1 lingura
Foi dafin - 1 frunza
Otet de vin - 2 linguri
Piper boabe - 10 boabe
Rata - 1 mijlocie
SareUntura - 1 lingura
Usturoi - 2 catei
Ceapa

Mod de preparare

1. Cureti rata, o tai bucati, sarezi si inabusi intr-o cratita cu putina untura. Daca rata este grasa, pui fara untura, deoarece lasa singura grasime. Lasi sa se rumeneasca.
2. Adaugi cepele taiate felii subtiri, faina si amesteci pana incepe sa se rumeneasca. Stingi cu apa. Mai adaugi o lingura de bulion, usturoiul, sare, piper, o frunza de dafin si fierbi pana ce rata este destul de frageda.
3. Cand este aproape gata, adaugi otetul. Lasi sa mai dea un clocot. Sosul trebuie sa fie potrivit de scazut. La fel faci si cu ostropelul de gasca sau de gaina.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>