

CONILL AL FORN AMB VI

1 conill trossejat
200 c.c. de vi negre (1 got)
30 gs. de mantega
2 rovells d'ou
1/2 llimona
50 gs. de formatge ratllat
3 cullerades de pa ratllat
1 ceba mitjana
Oli (1 cullerada), julivert, pebre, sal

Es daura el conill en una mica de oli i la meitat de la mantega, amb la ceba i julivert picats.

Un cop daurat, s'afegeix sal i pebre i es rega amb el suc de llimona.

Es col·loquen els trossos de conill en una safata de forn untada amb mantega.

S'aboca el vi a la cassola on s'han cuit els trossos de conill i s'escalfa un minut. Es retira del foc, s'afegeixen els rovells d'ou i es remena ràpidament.

S'aboca aquesta salsa sobre el conill. S'empolsina amb el formatge i el pa ratllats i es deixa coure en forn mig, 20 minuts aproximadament.