

CONILL ROSTIT A LA CASSOLA AMB LLIMONA

Ingredients:

1 conill a trossos.

6 grans d'all sense pelar.

2 llimones pelades i tallades a daus petits.

Oli o llard.

Sal.

Pebre.

Elaboració:

Enrossiu els grans d'all amb l'oli o el llard calent.

Afegiu-hi el conill salpebrat i deixeu-lo rostir.

A mitja cocció poseu-hi els trossos de llimona i deixeu-ho coure fins que el conill sigui tou.