

PERDIUS ESTOFADES

Ingredients:

2 perdius.

1 tall de pernil a daus.

2 cebes tallades gruixudes.

2 grans d'all.

2 tomàquets partits..

Un manat d'herbes: orenga, farigola, llorer, romaní.

1 got de vi blanc.

Un raget d'aiguarent.

Un raget de vinagre.

Oli.

Sal.

Elaboració:

Traieu els fetges de les perdius i reserveu-los.

Poseu en una cassola les perdius, el pernil, les cebes, els alls, els tomàquets, el manat d'herbes i el vi.

Deixeu-ho estofar i al cap d'una estona afegiu-hi els fetges picats dissolts amb un raget d'aiguarent i un de vinagre.

Deixeu-ho coure fins que les perdius siguin toves.