

PERDIUS AMB VINAGRETA 1

Ingredients:

2 perdius netes i salpebrades.

12 cebes petites.

3 tomates madures.

1 l d'aigua.

½ l d'oli.

½ l de vinagre de vi.

Pebre.

Sal.

Sucre.

Elaboració:

Poseu al foc en una olla l'aigua, el vinagre, l'oli, la sal, el pebre i el sucre.

Quan bulli afegiu-hi les perdius i les cebes en capes alternades i ho deixeu coure entre 3 i 4 hores a foc molt lent.

Variacions:

Es pot afegir una mica de pebre vermell al guisat.

En comptes de perdiu es pot fer amb altres aus de caça i amb conill de bosc.

És un plat que es pot servir fred o tebi.