



Divljač.

Tenfani zajec (zec).

Sastojci: 2,5 divlji zec, 200 g korijenja mrkve, 100 g korijena peršina, 100 g korijen celera, 100 g glavice luka, 3 g papra, 100 g slanin (kosana mast), 100 g brašna, 20 g soli, 10 g šećera, 20 g senfa, 30 g limuna, 2 dcl bijelog vina, 2 dcl kiselog vrhnja.

Zec odstajao u pacu izreže se na komade, posoli i isprži na slaninaj. Zatim se izvadi i na masti se proprži sitno sjeckani luk dok ne porumeni. Doda se očišćeno, oprano i izrezano povrće i pirja uz dodatak soli, papra, šećera, senfa i limuna. Kada je povrće mekano, doda se brašno i zalije se s malo vode te ostavi da još malo prokuha. Umak se pasira i prelije preko pečenog mesa zeca, doda se bijelo vino i pusti da provrije. Na kraju se začini sa kiselim vrhnjem.