Готовим на костре

Одним из вкусных деликатесов будет

 заяц, жареный на вертеле.

Чтобы приготовить это блюдо из дичи, потребуются следующие компоненты:

* одна тушка молодого животного;
* копченое сало - около 100 грамм;
* соль.



Рецепты из дичи, жареной на вертеле, имеют следующие этапы приготовления:

1. Заяц очищается от внутренностей и шкуры, а после хорошо промывается.
2. Изнутри дичь хорошо просаливается и шпигуется салом.
3. После шпигования туша насаживается на вертел и обжаривается.
4. После того как мясо достаточно обжарилось, заяц снимается с вертела, разрезается на порции и подается к столу с обжаренной картошкой и салатом из сельдерея.