

Ορτύκια Ψητά σε Αμπελόφυλλα

Υλικά:

6 – 7		Ορτύκια (Ολόκληρα ή κομμένα στη μέση)
10		Αμπελόφυλλα
10	φέτες	Ψωμί Άσπρο
10	φέτες	Λαρδί
		Βούτυρο
		Αλάτι
		Πιπέρι

Προετοιμασία :

Καθαρίζετε τα ορτύκια, τα καθαρίζετε και τα πλένετε. Αφού τα στραγγίσετε, τα αλατοπιπερώνετε μέσα – έξω και διπλώνετε το κάθε ένα ορτύκι σε μία λεπτή φέτα λαρδί.

Στο μεταξύ έχετε πλύνει και σκουπίσει προσεχτικά τα αμπελόφυλλα. Τυλίγετε κάθε «πακέτο» ορτύκι – λαρδί μέσα σε αμπελόφυλλα και τα στερεώνετε με σπάγγο.

Μαγείρεμα :

- Όταν ψηθούν αφαιρείτε τους σπάγγους και σερβίρετε πάνω σε τηγανισμένες φέτες ψωμιού, περιχύνοντάς τες με τη σάλτσα του ψησίματός τους.
- Σερβίρονται με σαλάτα εποχής και πατάτες τηγανιτές.