

Αγριογούρουνο με Θυμαρί

Υλικά

1	μικρό	Αγριογούρουνο (ή γουρουνόπουλο)
4		Λεμόνια (το χυμό τους)
		Λάδι
		Ρίγανη
		Αλάτι
		Πιπέρι
		Κλαδιά από Θυμαρί

Ετοιμασία

1. Πλένουμε καλά το κρέας, το στραγγίζουμε, το τρυπάμε σε πολλά σημεία, βάζουμε στις τρύπες μπόλικο αλάτι και λεμόνι και το αφήνουμε όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
2. Την επόμενη ημέρα βάζουμε σε ένα ταψί τα κλαδιά του θυμαριού, αλείφουμε καλά με λάδι όλο το κρέας και το τοποθετούμε επάνω στα κλαδιά.
3. Ψήνουμε για 3 ½ ώρες περίπου σε χαμηλή φωτιά, το γυρίζουμε, το πασπαλίζουμε με τη ρίγανη και πιπέρι και ψήνουμε για άλλη μισή ώρα περίπου (μέχρι να ροδίσει).