

Creier pane



Creier pane!!

Portia asta de creier pane a fost perfecta! De data asta a cedat si Cipi care detesta creierul, limba, urechile de porc...si alte „porcarii” ☐

E chiar bun, asa ca va rog mult nu-l ocoliti!!!

Ingrediente:

- 500 g creier porc/vita
- o ceapa
- cateva boabe de piper
- sare, dupa gust
- 1, 2 morcovi
- o foaie de dafin (optional)
- apa pentru fiert
- ulei pentru prajit
- faina, pesmet pentru tavalit ☐
- oua, vreo 2 :))

Sfat: puteti face si in felul urmator: fiecare bucata de creier de **porc** se trece prin faina, ou batut si cascaval ras amestecat cu pesmet (mai mult cascaval decat pesmet ☐). La fel de gustos!!!

Mod de preparare:

Deci, treaba sta cam asa: se spala in mai multe ape creierul; se lasa in apa rece pentru cca. 10-15 minute, dupa care se curata de firisoarele rosii si eventualele membrane.

Se fierbe in apa cu sare (nu multa), ceapa, morcov, boabe de piper si dafin. La foc mic ☐

Dupa ce s-a racit, se da prin faina (fiecare bucata), ou batut si pesmet. Se prajeste in ulei incins (2, 3 minute pe fiecare parte)

Se scot bucatile pe un platou si se presara cu verdeata tocata.

Creierul pane se mananca fierbinte cu salata de rosii...sau cu ce va pica bine!

