

Drob de miel



Drob de miel, facut asa cum il face toata lumea...adica, virgula, extrem de apetisant si gustos! ☐

Noua ne place tare mult drobul de miel, fapt pentru care l-am si incercat de-a lungul timpului in mai multe variante. Drobul traditionalul nu se prepara cu oua in mijlocul acestuia, variantele lui mai noi fiind **cu oua fierte de gaina** sau prepelita, etc... asa ca incercati-l asa cum va place!

S-aveti muuulta pofta!!! :))

Ingrediente:

- organe si prapure de miel (1,5 kg)
- 4 cepe medii

- 6 legaturi ceapa verde (300 g)
- 1 legatura marar
- 1 legatura patrunjel
- 3 oua
- 8 linguri ulei
- piper, sare

Mod de preparare:

Incepem mai intai cu prapurele, care se spala bine si se tine apoi in apa rece pentru cca. 30-40 de minute. Maruntaiele de miel se spala si ele foarte bine (se pot lasa si ele in apa atat cat sta prapurele, ca sa iasa tot sangele din ele).

Ceapa si verdeturile se curata, se spala si se taie marunt.

Maruntaiele se pun la fiert in apa clocotita cu sare indepartand spuma; se lasa sa se raceasca, se toaca bucati si se inabusa impreuna cu ceapa in 4 linguri de ulei.

Cand s-au racit se maruntesc... daca aveti rabdare si le tocati cu cutitul, drobul va iesi si mai gustos ...sau va puteti ajuta de robot/masina de tocat...

Se amesteca apoi cu ouale batute, cu putina sare, piper si verdeata tocata fin.

Cu aceasta compozitie se umple prapurele, se impatureste, se aseaza in tava cu restul de ulei si se frige in cuptor cu temperatura moderata circa 25 de minute... sau mai usor: asezati prapurele intr-o forma de chec, adaugati umplutura si acoperiti cu ce a mai ramas din prapure :))

Dupa ce se raceste, se portioneaza si se serveste cald sau rece, simplu sau cu salata verde.

Cald se va portiona mai greu, adica e posibil sa nu obtineti felii foarte frumoase ☹ , dar oricum asta conteaza mai putin! Important e ca e gustos si cald, si rece!!



Laura Sara

