

Drob de miel in aluat



Laura Sava

Astazi, desi sfintele zile de Paste au trecut de mult, va propun o reteta incantatoare de drob de miel in aluat, un aluat care s-a comportat de minune si a „imbracat” perfect tava! O reteta speciala pentru cei care nu gasesc prapure de cumparat sau nu sunt deloc prieteni cu acesta ☺

Reteta apare sub **semnatura** aceluiasi gurmand, cu vorbe bine alese si tihnite despre mancare, Simion Hobean.

Am fost extraordinar de incantata de „plapumioara” deliciosului drob...un aluat extrem de maleabil, usor de manevrat, pe care il voi face , probabil, si in alta combinatie, cu o alta umplutura...

Bucuria cea mai mare, insa, a fost faptul ca am putut savura ademenitorul drob in compania unui manunchi de ridichi proaspete, culese din propria gradina (se pare ca daca le resadesti, se fac tot timpul...de-aia avem noi ridichi la sfarsit de august ☺)

Avem nevoie de:

- o portie **drob de miel**

Pentru aluat:

- 2 oua
- 1 ceasca faina
- 2 linguri unt
- un praf de sare

Mod de preparare:

Se prepara drobul, urmand pasii de la reteta subliniata cu rosu, de mai sus.

Se prepara aluatul dupa spusele maestrului: „Se framanta aluatul – se mai adauga faina daca e nevoie -si se intinde o foaie. Se umple cu drob si se infasa ca un prunc cuminte”

Cat de frumos, asa e?! ☺

Cateva poze, ca prea multe nu sunt de spus :))

Aluatul:



Umplutura pentru drob:



Laura Sava

Forma mea de cozonac impletit, pe care o am de mult timp dar nu am folosit-o, iata, pana acum ☺



Laura Sava

...asta ca sa vedeti cat de des se mananca cozonac la noi in casa ,
hihi...



Laura Sava

...cu citat, in continuare:

„Se unge cu unt o tava adanca de cozonac si se potriveste drobul in patut, la cald si moale. Se unge apoi cu un ou bine batut si se da la cuptor incins, dar pe foc potrivist, sa nu se arda si nici sa nu i se usuce miezul, mai putin de-o juma' de ceas”

Varianta mea a fost astfel:

Am impartit aluatul in doua: o parte mai generoasa la baza (care, dupa ce drobul e copt, ajunge susr, prin asturnare). Am adaugat umplutura:



Laura
Sava

Am asezat restul de aluat deasupra si l-am uns cu putin ulei (partea asta ramanand, dupa rasturnare, jos):

Laura Sava



Drobăcă:



...in bataia soarelui, parca asteptand musafirii sa apara cu oua
rosii in maini ☺

*Laura
Sava*



...si nu in ultimul rand: vedetele verii tarzii ☺



Pe masa, alaturi de drob si branza:



Laura Sava

Foarte gustos!!! Priviti ce sectiune delicioasa! ☺



Laura Sava

S-aveti poftaaaa!!!!



Laura Sava