

Drob de pui cu pipote si inimi



Dragii mei, ieri va ispiteam cu un **drob de pui** savuros, cu ficatei, iar astazi, iata, tot cu un drob de pasare, dar din maruntaie, adica un drob de pui cu pipote si inimi.

O **reteta traditionala**, de neratat, pentru masa de Pasti!

Sper sa le incercati pe amandoua, fiindca sunt cu adevarat minunate!!!!

...mai ales daca nu sunteti prieteni cu carnea de miel ☐

Ingrediente:

- 500 g pipote si inimi de pui
- 1 piept de pui mai mare
- 2 cepe uscate sau 3 legaturi ceapa verde
- 3 oua proaspete
- 1 lingura pesmet sau o felie de paine inmuata in lapte
- 4 oua fierte tari
- 1 legatura patrunjel
- 1 legatura marar
- sare, piper

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti o tava de chec cu ulei; tapetati baza cu hartie de copt (taiata cu foarfeca pe dimensiunea tavii).

Puneti la fiert maruntaiele de pui in apa cu putina sare. Daca este nevoie, se strange spuma de deasupra. Intr-un vas separat, fierbeti pieptul de pui.

Cand sunt gata, se dau prin masina de tocat...atat maruntaiele cat si pieptul de pui.

In continuare, maruntiti ceapa verde si caliti-o in putin ulei; daca folositi ceapa uscata, dati-o prin masina de tocat sau tocati-o foarte marunt si apoi caliti-o in ulei. Nu o lasati prea mult pe foc, ci doar pana se inmoaie.

Amestecati totul intr-un vas incapator; adaugati painea inmuata (sau pesmetul) pe care o treceti tot prin masina impreuna cu verdeata.

Se amesteca apoi compozitia cu ouale proaspete si bine batute. Se adauga sare si piper dupa gust.

In functie de consistenta, se adauga sau nu o ceasca din zeama in care a fiert carnea de pui (asta daca doriti sa aveti un drob mai pufos □).

La final, turnati jumatate de compozitie in tava si nivelati. Asezati ouale fierte si acoperiti cu restul de compozitie. Bagati la cuptor si lasati cca. 30 de minute la foc potrivit.

Drobul se serveste pe un pat de salata verde, cu legume de sezon si lamaie.

Eu l-am ornat cu inele de ardei rosu .

A fost fooooarte gustos!!!!!! ...da, tot baietii mei mi-au marturisit asta □

Laura
Sava

