

# 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!



---

# Tartine cu icre de creier



Tartine cu icre de creier!!

Ati observat, poate, ca am deschis inca de ieri capitolul „Aperitive pe baza de paine”, cu minunatele **tartine cu unt de cafea** dar vor urma si alte gustari la fel de apetisante!!

Cum ar fi: terase sau canapele ori chiar fursecuri picante, ce sper sa va fie de mare folos la pregatirea unui bufet rece sau a unei mese festive.

Tartinele astea cu „icre” de creier au avut un succes nemaipomenit (chiar si cei carora le repugna creierul au mancat cu pofta ☺ ), deci sper sa le incercati cat mai curand!!!

## Ingrediente pentru cca.10-12 tartine:

- 150 g creier de porc sau vita
- ulei
- zeama de lamaie
- ceapa tocata
- sare, piper

## Mod de preparare:

Se fierbe un creier de vaca sau porc (cca.150 g.). Se da prin sita sau se marunteste cu mixerul (vertical):



Se freaca cu ulei, turnat putin cate putin ca si la maioneza, cu zeama de lamaie (dintr-o jumatate de lamaie) si cu sare.

La sfarsit se adauga ceapa taiata foarte marunt.

Rezulta o pasta spumoasa:



...cu care se ung felioare de paine.

Eu am facut mici aveline cu spritul de ornat ☐



Se pudreaza cu boia dulce (daca nu va place, lasati-le simple, eu le-am pudrat mai mult pentru culoare ☐ )

Minunate!!!!!!!!!!!!!!



P.S. Cantitatile sunt aproximative. Trebuie doar sa obtineti o crema spumoasa si usor tartinabila.

Puteti decora tartinele cu fasii subtiri de **gogosar** sau sferturi de lamaie.

Reteta preluata din cartea doamnei Draga Neagu: „Gospodina si oaspetii familiei”