

4 Retete de drob pentru Sfintele Pasti



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

4 Retete de drob pentru Sfintele Pasti, asa se prezinta postarea mea de astazi, retete ce sper din tot sufletul sa va inspire!

Sa fie „pata de culoare” de pe masa voastra festiva...si, de ce nu, chiar sa va uimeasca invitatii ☐

Stim cu totii ca, atunci cand se apropie Pastele, toate gospodinele se intrec in tot felul de bunatati iar una dintre retetele la care vor munci cu mare drag va fi drobul, astfel ca v-am adus si eu cele mai bune retete ale mele, nu multe, dar foarte usor de facut si nemaipomenit de gustoase!!!

In colajul foto veti regasi un drob de miel cu oua fierte si un drob de miel in aluat, foarte festiv si unic...un drob de pui cu ficatei si unul tot de pui, dar cu pipote si inimi, pentru cei care nu sunt prieteni cu mielul ☐

De asemenea, la finalul postarii, v-am mai afisat, separat, cateva **retete de drob**. O reteta mai veche de drob de miel (primul meu drob ☐), unul foarte simplu, fara oua incorporate, asa cum se facea pe vremuri si, zic eu, foarte important, o reteta de drob de post, pentru cei care nu consuma carne.

Totusi, sa nu ii uitam nici pe cei carora le place carnea de porc :)) Pentru ei am un drob de porc mai altfel, dar foarte gustos!

Paste luminat, prieteni dragi, si pofta mare, mare!!!

1. Poza sus, stanga – Droab de miel:
<https://www.laurasava.ro/drob-de-miel/>

2. Poza sus, dreapta – Droab de miel in aluat:
<https://www.laurasava.ro/drob-de-miel-in-aluat/>

3. Poza jos, stanga – Droab de pui cu ficatei:
<https://www.laurasava.ro/drob-de-pui-cu-ficateri/>

4. Poza jos, dreapta – Droab de pui cu pipote si inimi:
<https://www.laurasava.ro/drob-de-pui-cu-pipote-si-inimi/>

Iar aici sunt retetele „bonus” ☐

Droab de miel traditional: <http://www.laurasava.ro/2007/04/15/drob-de-miel-2/>



Drob de legume: <http://www.laurasava.ro/2010/03/29/drob-de-legume/>



„Drob” din carne de porc:
<https://www.laurasava.ro/chec-de-carne-cu-felii-de-costita-afumata/>



Sper sa incercati macar o reteta din cele prezentate!! Iar daca v-a placut, va rog sa imi lasati o mica marturie ☐

Chec de carne cu felii de costita afumata



Chec de carne cu felii de costita afumata, un altfel de „drob” ☐

Imi plac la nebunie **retetele de carne** facute in forme, in formele de chec, mai exact, pentru ca nu presupun mare munca iar rezultatul final este fenomenal!!!

Asta e si povestea acestui chec de carne cu felii de costita afumata, pe care vi-l recomand cu drag..acum sau in orice alta zi in care nu aveti chef de bucatareala ☐

Si va mai pun inca o idee apetisanta la indemana, o **chiftea greceasca**, pe care o puteti servi cu tzatziki!!! Un festin! ☐

Ingrediente:

- 800 g carne tocata de vita sau amestec (vita+porc)
- o ceapa mare
- 2 catei de usturoi
- 3, 4 linguri ulei

- 100 g spanac
- 5 linguri **pasta de ardei cu rosii**
- o lingura zahar (brun)
- 2 linguri mustar
- 50 g fulgi de ovaz (sau pesmet)
- 2 linguri piure de cartofi, rece
- 4 oua mari
- sare, piper dupa gust
- 8 felii costita afumata
- o lingura unt pentru forma

Mod de preparare:

Se curata ceapa si usturoiul si se toaca marunt. Se alege spanacul, se curata si se spala. Se pune intr-o oala si se inabusa rapid (intr-o lingura ulei si 4, 5 linguri apa), amestecand continuu. Se scoate apoi spanacul din oala, se scurge si se toaca marunt. Se poate folosi spanac gata fiert sau congelat.

Se incinge uleiul intr-o cratita, in care se calesc ceapa si usturoiul, cca. 2 minute, sau pana cand devin sticloase. Se sareaza si pipereaza dupa gust, apoi se varsa intr-un bol si se lasa deoparte.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu unt o forma clasica de chec.

Se amesteca ceapa calita cu pasta de ardei si rosii. Daca nu aveti pasta, maruntiti 2 rosii bine coapte (fara coaja) cu 1 ardei. In ultima instanta, folositi ketchup □ Adaugati la amestec zaharul, care scoate in evidenta gustul carnii si tempereaza putin rosiile, mustarul, carnea tocata, piureul de cartofi, care leaga foarte bine compozitia (daca nu aveti gata facut, radeti un cartof mediu pe razatoarea mica), fulgii de ovaz sau pesmetul, ouale batute separat si spanacul tocat. Se amesteca viguros, pana se formeaza o masa omogena. Se condimenteaza cu sare si piper.

Se toarna compozitia rezultata in forma de chec pregatita si se niveleaza. Se aseaza deasupra feliile subtiri de costita. Se

acopera checul de carne cu folie de aluminiu si se coace cca. 40 de minute.

Se indeparteaza apoi folia si se mai lasa inca 15 minute la copt, pentru ca checul sa devina maroniu si crocant. E foarte gustos fierbinte (numai ca nu se taie asa frumos), dar si rece!!!



Se serveste taiat in felii potrivite, alaturi de rosii sau salata. Puteti sa puneti si branza (Feta) sau cascaval pe platou. Va fi delicios!!!



Sufleu de ficat



Acest sufleu de ficat a fost facut cu gandul la cei carora **drobul de miel, de pui**, drobul in general, nu le spune mai nimic ☐ E minunat cu niste oua fierte alaturi!!!

Il puteti taia in bucati potrivite si apoi garnisi cu cate o rosie cherry sau frunze de patrunjel.

Eu l-am lasat simplu, presarat doar cu niste inele de ceapa verde si l-am dus rapid la foisorul nostru de lemn, ca sa sarbatorim faptul ca putem sta din nou pe scaunele mari cu vedere catre gradina care a prins atata viata...

Ingrediente:

- 500 g ficat de pui sau porc
- 6 oua
- 100 g faina
- 150 g unt
- 350 ml lapte

- 80 g cascaval
- sare, piper
- patrunjel verde sau inele de ceapa verde

Mod de preparare:

Primul pas este oparirea ficatului in apa cu sare, urmand ca mai apoi sa il curatati de pielite.

Lasati-l sa se racoreasca putin si dati-l prin masina de tocat sau faceti-l pasta (nu foarte fina) in blender.

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si ungeti o tava de jena de aproximativ 15x30cm cu unt (puteti folosi si o alta forma de copt, tapetata cu hartie de copt).

Urmatorul pas este sa caliti ficatul in 50 g unt timp de cca. 1-2 minute.

Restul de unt se topeste intr-o tigaie, la foc mic; se adauga faina si laptele si se amesteca bine. Sosul obtinut va fi lasat la fiert 5-8 minute, dupa care se va lasa la racit. La final, adaugati, pe rand, galbenusurile, ficatul si cascavalul ras.

Ultimul pas este incorporarea albusurilor batute spuma, usor, in compozitia de ficat.

Nu va mai ramane altceva de facut decat sa turnati compozitia in tava unsa cu unt si sa lasati la copt pana se rumeneste. Eu l-am lasat 30 de minute ☐

Un **aperitiv** deosebit!!!



Se taie in bucati potrivite si se decoreaza cu orice va pica bine ☐



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 inmuiata (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 ☐



Drob de pui cu ficatei

Laura
Sava



Drob de pui cu ficatei!!

Dragii mei, pe langa **ouale rosii**, **drobul de miel** si **friptura de miel**, **pasca** si **cozonacul** care se regasesc pe masa noastra de Pasti in fiecare an, se va regasi si acest drob de pui cu ficatei, usor si savuros si, sper eu, foooarte pe placul celor care nu prefera carnea de miel ☐

Mi s-a spus ca este delicios!!!! Un **drob cu piept de pui** pe care il puteti prepara oricand, nu doar de Pasti!

Ingrediente:

- 500 g piept de pui
- un morcov
- 2 cepe potrivite
- 500 g ficatei de pui
- 50 ml vin alb

- o legatura mare ceapa verde
- usturoi verde (optional)
- o felie de paine (mai veche) sau 2 linguri pesmet
- 3 oua crude
- sare, piper
- 4 oua fierte tari
- frunze de patrunjel sau marar, tocate

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti o tava de chec cu ulei si tapetati-o cu hartie de copt (doar baza).

Preparare compozitie drob:

Fierbeti pieptul de pui in apa cu sare; luati spuma, cand se formeaza. Adaugati apoi o ceapa (din cele doua, de la ingrediente) si morcovul taiat in bucati mari. Lasati sa fiarba bine (ca la supa).

Separat, puneti ficateii intr-o tigaie cu 3, 4 linguri de ulei, la foc foarte mic, si acoperiti cu un capac. Turnati vinul si lasati pe foc cca. 10 minute (se amesteca in tot timpul asta). Nu aruncati sosul rezultat, va da savoare drobului.

Cand carnea si ficatul sunt gata, se lasa sa se raceasca si se dau prin masina de tocat, impreuna cu ceapa uscata ramasa si ceapa verde, usturoiul si morcovul fiert din supa.

Amestecati totul bine, sa se omogenizeze, adaugati ouale crude, batute bine dinainte, pesmetul sau painea inmuata in lapte (sau apa). Daca folositi paine, dati-o prin masina odata cu carnea si legumele. La sfarsit, adaugati sare si piper dupa gust si verdeata tocata fin.

Asamblare si coacere:

Adaugati jumatate din umplutura in tava, asezati ouale fierte, intregi (si decojite) in mijlocul umpluturii si acoperiti cu restul de compozitie.

Puneti drobul in cuptorul incalzit, la foc potrivit, pentru cca. 35

de minute. Lasati-l apoi sa se raceasca, scoateti cu grija din forma si taiati-l felii.



Este delicios, fie cald, fie rece!!!

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 Hobeian.

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
- o ceasca faina
- 2 linguri unt
- un praf de sare

Mod de preparare:

Drobul e primul pe lista ☐ Se pregateste urmand pasii de la reteta subliniata cu rosu, de mai sus.

Aluat drob:

Preparati aluatul dupa spusele maestrului: „Framantati aluatul – se mai adauga faina daca e nevoie -si intindeti o foaie. Umpleti cu drob si infasati 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 ☐



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



...cu citat, in continuare:

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

Varianta mea a fost astfel:

Impartiti aluatul in doua: asezati o parte mai generoasa la baza (care, dupa ce drobul e copt, ajunge sus, prin asturnare). Adaugati umplutura:



Asezati restul de aluat deasupra si ungeti-l cu putin ulei (partea asta ramanand, dupa rasturnare, jos):

Laura Sava



Drobul copt:



Rumen si frumos, 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! ☐



S-aveti poftaaaa!!!!



Drob de miel



Acest drob de miel pe care vi-l arat acum e foarte asemanator cu cel de-acum 3 ani, cu mici diferente, totusi ☐
...pentru ca de data asta am tocat totul cu mana (a durat ceva, dar a meritat) si i-am strecurat si cateva oua fierte in mijloc, plus alte cateva ingrediente.

Foarte gustos si-acum, si-atunci!!

Portia de acum trei ani arata asa: **Drob de miel**

Ingrediente:

- maruntaie de miel: inima, splina, ficat, rinichi, plamani
- o mana, doua ciuperci (optional)
- 2-3 cepe uscate
- cateva legaturi de ceapa verde
- 1-2 legaturi de usturoi verde
- loboda frageda, marar si patrunjel
- 2 oua
- 2 linguri unt
- sare, piper

Mod de preparare:

Pregatire compozitie drob:

Spalati bine maruntaiele (si ciupercile, daca sunt). Opariti-le iute in apa clocotita sarata, sa se stranga. Puneti-le apoi la fiert, in apa rece, putin sarata, vreo 20 de minute de la primul clocot. Cand sunt gata, scoateti-le, scurgeti-le bine si lasati-le sa se raceasca, apoi tocati-le, din cutit, cat mai marunt.

Tocati si ceapa uscata si puneti-o la calit in unt, dar numai atat cat sa isi schimbe culoarea. Stingeti cu putina apa si adaugati tocatura; lasati pe foc (foc mic) timp de cca. 10 minute.

Luati tigaia de pe foc si lasati intreaga compozitie sa se raceasca. Daca vi se pare prea apoasa, puneti-o putin la scurs intr-o strecuratoare, dar aveti grija sa nu fie uscata!

Ceapa verde precum si celelalte verdeturi se toaca marunt si se amesteca cu tocatura.



Ouale se bat separat cu un praf de sare si piper...sau se sparg direct in compozitie ☐



Coacere drob:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (la foc potrivit). Pregatiti o forma de chec; ungeti-o usor cu unt sau ulei.

Tapetati cu prapurele spalate si curatate in prealabil. Adaugati jumătate din compozitia de drob si ouale fierte intregi (cate inca ☐)



Turnati cealalta jumătate de compoziție și neteziti umplutura.
Acoperiti cu prapurele cazut in afara formei de checc; ungeti-l cu
putin ulei:



Coaceti drobul timp de 25-30 de minute sau pana cand se rumeneste frumos. Lasati-l apoi sa se raceasca si feliatil.

Se serveste cu cas proaspat, ridichi, ceapa verde, rosii sau orice va cade bine ☐

Laura
Sava



E delicios!!!



Inspiratie: un nr. vechi de „Avantaje”, in care reteta si textele (absolut geniale si haioase la maxim) apareau semnate de Simion Hobean.

...tot de acolo am sa va aduc si reteta **ciorbitei de miel** pe care am facut-o anul asta...si pe care, daca ati fost atenti, ati fi putut-o vedea „in flacari” :)))

...in pozele de mai sus, langa drobul pozat la lumina chioara a hotei
□

Drob de legume



Drob de legume, pentru cei care iubesc legumele mai mult decat carnea! ☐

Zilele astea, adica azi, si cel mult maine, vreau sa va arat ultimele **retete de post** pe care le-am pregatit in postul asta, una dintre ele fiind acest drob de legume delicios, fiindca dup-aia n-o sa mai am timp nici sa respir ☐

Nu mi-am propus sa ma extenez cu ocazia venirii iepurasului ☐ , dar cele cateva idei, care imi bantuie de cateva saptamani gandurile, vor trebui puse in practica (e vorba de multa ciocolataaa!!), asa ca toate pregatirile astea imi vor rapi ceva din timpul pe care oricum nu-l am...

Dar hai sa nu ma mai tangui atata si sa va las in compania acestui **drob de legume** absolut minunat!!!!

Ingrediente:

- 2-3 morcovi mari
- 4 cepe mari
- 2 dovlecei mai subtiri (cu samburi cat mai mici si putini)
- un ardei gras rosu, mare

- un ardei gras verde
- 200 g mazare din conserva
- 1\2 punga cu granule de soia (50 g)
- o cana (250ml) cu orez
- 2 legaturi de marar
- 2 legaturi de patrunjel
- sare si piper dupa gust
- 100 ml ulei vegetal

Mod de preparare:

Se pun granulele de soia intr-un vas cu apa si un praf de sare la fiert (la foc mic) pana se umfla si se inmoaie (daca nu va place soia, o puteti inlocui cu branza tofu, caz in care puteti pune 100 g). Orezul se spala si se pune si el la fiert. Legumele se curata, se spala, mazarea se clateste si ea cu apa rece si se lasa intr-o sita la scurs. Morcovul se rade pe partea cu ochiuri mari, ceapa se taie marunt, ardeiul gras se taie cubulete, dovleceii se taie in cuburi moderate ca marime. Verdeata se taie fin.

Intr-o tigaie incapatoare, se pune uleiul la incins (cca. 100 ml) si se adauga ceapa si morcovul. Se lasa la calit, la foc mic, acoperind vasul cu un capac. Cand au inceput sa se inmoaie, se adauga ardeii si dovlecelul si continuam calirea, inabusit. Daca e nevoie, se picura si cate putina apa fierbinte. Cand legumele sunt calite, se adauga mazarea, se mai tine cca. 2-3 minute pe foc, apoi se pune compozitia la racit.

Orezul fiert se pune intr-o strecuratoare si se spala cu apa rece. Granulele de soia se scurg bine, apoi se storc bine in mana.

Intr-un castron incapator se pun legumele calite si racite, orezul spalat si scurs bine, granulele de soia stoarse bine sau branza tofu, taiata cubulete, verdeata tocata, sare, piper, inca vreo 30 ml ulei si se amesteca bine compozitia, pana la omogenizare .

Se ung 2 tavi de chec cu margarina si se tapeteaza cu pesmet. Se pune compozitia de drob in cuptorul preincalzit bine, la foc mediu (170 grade C).

Laura
Sava



Se coace aprox. 1 ora, timp in care mai intoarcem tavile in cuptor. Sunt gata cand s-au rumenit deasupra si cand scobitoarea iese curata din drob.



*Laura
Sava*

Se lasa sa se raceasca in forme, apoi se rastoarna pe o tava, fiecare drob separat.

Laura
Sava



Se taie cand sunt perfect reci (trebuie sa fie tinute la frigider, macar 4-5 ore), cu un cutit foarte bine ascutit.



Pofta buna!!! ☐



Reteta preluata de la Carmen Spantu

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 traditional** 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 penbtru 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