

Perisoare cu sos de oua si lamaie



Perisoare cu sos de oua si lamaie!!

O alta reteta greceasca, asemanatoare **Chiftelei grecesti**, mi-a atras zilele acestea atentia: Perisoare cu sos de oua si lamaie. O mancare usoara, dar satioasa ☐ , de vara!!!

Ingrediente:

Pentru perisoare:

- 750 carne tocata de vita
- 2-3 oua
- 100 g orez
- sare, piper
- marar
- menta
- busuioc
- cimbru
- pesmet, daca vi se pare compozitia prea moale
- ulei

Sos:

- zeama care ramine de la fiertul perisoarelor
- 4 galbenusuri
- 300 ml lapte
- marar
- menta
- zeama de la o lamiie
- sare

Mod de preparare:

Toate ingredientele de la perisoare se amesteca bine si se formeaza gogoloaie, nu prea mari □ ...care se pun intr-o oala mare (cam de 5l)

Se toarna apa rece peste ele (sa le acopere bine) cu grija sa nu le sfaramam, se pune un pic de sare si ulei si se pun pe foc sa fiarba.

Nu se umbla la ele vreo 15 minute dupa ce au dat in clocot, ca sunt fragile; apoi putem sa bagam o paleta sa le ridicam un pic, sa aiba loc sa creasca, sa nu stea inghesuite pe fundul oalei.

Cand sunt fierte, se scot din apa, dar apa nu se arunca!!!

In apa ramasa de la fiertul perisoarelor punem laptele, marar si menta si lasam la foc foarte mic.

Separam galbenusurile de la 4 oua (albusurile le puteti pune la congelator si folosii ulterior la o prajitura).

Stoarcem zeama de la o lamiie; amestecam galbenusurile cu un tel-para sau ce avem la indemina si punem zeama de lamiie peste ele. Punem vreo doua polonice de zeama din oala peste galbenusuri ca sa se incalzeasca si sa nu se taie cind le punem in zeama fierbinte. Stingem focul la oala si adaugam galbenusurile in zeama de acolo, continuind sa amestecam un minut-doua dupa care punem si perisoarele si gata.

Daca vreti ca sosul sa fie mai consistent adaugati o lingura, doua de faina (amidon) amestecat in prealabil cu putina apa.

Usor si bun.

Pofta buna! □

P.S. La reincalzire nu se clocoteste, ca se taie!!!!

Reteta de la Jenny Kap