

Galuste de ficat cu gris pentru supa

Galuste de ficat cu gris pentru supa

Ingrediente :

(pentru aproximativ 30 galuste mici) 100-150 g ficat de pui, vitel sau porc, un ou, o ceapa mica rasa si stoarsa de zeama, 60 g pesmet, 30 g gris, 30 ml ulei sau unt topit, o lingurita de patrunjel tocat marunt, sare, piper

Preparare :

Se trece ficatul prin masina de tocat sau printr-o sita de sirma. Se adauga oul intreg, ceapa, uleiul, pesmetul, grisul, patrunjelul si piperul si se amesteca bine. Compozitia rezultata este moale. Se da in clocot supa intr-o oala mare (aprox 3 l), pentru a avea destula suprafata pentru galuste. Se ia o lingurita udata in supa si se fac galuste care se adauga la supa care clocoteste la foc mic. Galustele se ridica imediat la suprafata. Se lasa sa se fiarba la foc mic, pina cind sint moi si pufoase.