

# Galuste de ficat

## pentru supa

### Galuste de ficat pentru supa

#### Ingrediente :

150 g ficat (pasare sau porc) macinat, 1-2 felii piine alba, o ceapa potrivita, 1 ou, 1 lingura untura sau ulei, 60 g pesmet, 1 lingurita patrunjel tocat, 1 catel usturoi, maioran, busuioc, cimbru, sare si piper

#### Preparare :

Se inmoaie piinea in apa si se stoarce bine. Se prajeste in untura/ulei ceapa tocata fin, se adauga patrunjelul si usturoiul. Se amesteca toate ingredientele intr-un castron si se formeaza, cu miinile umezite, 4 galuste mari sau 8 mici. Se fierb in apa clocotita cu sare 10 minute, la foc potrivit. Sint foarte gustoase in supe clare de vita sau pui.