

Drob de miel

Drob de miel

Ingrediente :

maruntaie de miel, prapur sau o foaie de taitei, 3-4 oua, 1 lingura verdeata tocata, o felie de piine alba, 3 cozi de ceapa verde, sare, piper.

Preparare :

Se pun la fiert, intr-o cratita acoperita, maruntaiele mielului: ficatul, inima, plaminii, rinichii. Prapurul se spala cu apa calduta, apoi se lasa in apa rece pina se prepara tocatura. Carnea pentru drob nu este nevoie sa fiarba mult - un clocot, doua este de ajuns. Se scoate din apa, se taie bucati mici, care se trec de doua ori prin masina de tocat carne, impreuna cu citeva fire de ceapa verde inabusite in prealabil in putin in unt. Se pune intr-un castron carnea tocata, apoi pe rind ouale. Se condimenteaza cu sare si piper, se adauga verdeata tocata, putin miez de piine alba muiat in lapte si bine stors. Se unge cu unt sau margarina o cratita, se ia prapurul din apa, se intinde usor si cu atentie sa nu se rupa si se pune in cratita, in asa fel incit sa captuseasca bine cratita, iar marginile sa cada peste marginile cratitei. Se pune tocatura in prapure, astfel incit sa formeze un strat de o grosime egala pe toata suprafata cratitei. Se ridica marginile prapurelui invelind bine tocatura. Daca s-a facut vreo gaura in prapur se cirpeste cu o bucatica luata din alt colt, unde prisoseste. Este important ca tocatura sa fie imbracata complet in pinza prapurelui. Se unge cu unt, untura sau ulei si se coace la cuptor, la foc potrivit, pina cind se rumeneste si se desprinde de pe margini. Se ia o farfurie rotunda, se pune peste gura cratitei si se rastoarna. Drobul apare

frumos si rumen ca un tort. Fiind o mancare de primavara, se pot pune in jurul drobului citeva ridichi si una deasupra, ca decor. In lipsa prapurelui, se poate imbraca drobul intr-o foaie subtire de aluat ca de taitei. Se serveste cu salata verde.

Aluat pentru drob: 1 ou, 1-2 linguri untura sau margarina, circa 1 cescuta faina, 1 pahar de vin alb, putina sare.

Se intinde o foaie ceva mai mare decit cratita pentru ca, intorcind marginile, sa inveleasca numai bine tocatura. Foaia trebuie sa fie subtire. Dupa ce s-au intors marginile, se unge cu ou si se da la cuptor. Cind este gata,drobul este rumen ca o piine. Se serveste intreg sau felii. Este foarte bun rece, ca un adevarat pateu. Se poate servi si ca aperitiv, mai ales daca este destul de piparat. Pofta buna!