

Gustul de acasă

Drob de pui

Doftă bună!



PORȚII
6-8



TIMP DE PREPARARE
1h 30 min



DIFICULTATE
Medie

INGREDIENTE

- 1,5 kg carne tocată Deliciosul de Vaslui
- 750 g ficăței Zdravă Moldovenesc
- 300 g ceapă
- 150 g zarzavaturi (morcov, păstârnac, țelină)
- 4 morcovi
- 10 ouă
- 1-2 căței usturoi
- sare și piper după gust
- prapur

MOD DE PREPARARE

1. Taie ceapa în jumătăți și călește-o ușor în tigaie, apoi paseaz-o grosier sau toacă-o mai mare.
2. Fierbe ficăței din gama Zdravă Moldovenesc și lasă-i să se răcească complet.
3. Toacă ficăței fierți sau trece-i prin mașina de tocat carne.
4. Amestecă carnea tocată cu ficăței, ceapa, zarzavaturile tocate, morcovii, usturoiul, ouăle și condimentele până devine omogenă
5. Ambalează compoziția în prapur sau, pentru varianta clasică de drob, așază prapurul într-o tavă și toarnă compoziția peste el, apoi nivelează ușor.
6. Coace la 180°C timp de aproximativ 60-70 de minute, până devine bine legat și rumenit.
7. Lasă drobul să se răcească înainte de porționare.