



## Ingrediente 4 Porții

◆ = Kotányi Produkte

1 buc	Prapur de miel
450 g	Organe de miel
50 g	Ceapă verde tocată
50 g	Usturoi verde tocat
35 g	Pătrunjel verde tocat
35 g	Mărar verde tocat
25 ml	Ulei
25 ml	Smântână
3 buc	Ouă
1 plic	◆ Drob amestec de asezonare

## Drob

⌚ 60–90 Min. 

### Pregătire

- 1 Fierbe carnea în apă cu sare 20 de minute. După ce s-a răcit, toacă-o mărunt.
- 2 Amestecă ouăle, smântâna, verdeța tocată și amestecul de aseasonare pentru drob și adaugă compoziția peste carnea de miel.
- 3 Unge o formă cu ulei, așază prapurul, adaugă amestecul de carne și acoperă-l cu marginile de prapur rămase. Unge drobul cu un ou bătut și înțeață-l cu o furculiță.
- 4 Coace drobul la 170° C timp de 40 de minute.

