

Drob

60–90 Min.

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

Pregătire

1. Fierbe carnea în apă cu sare 20 de minute. După ce s-a răcit, toac-o mărunt.
2. Amestecă ouăle, smântâna, verdeața tocată și amestecul de asezonare 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 înțeapă-l cu o furculiță.
4. Coace drobul la 170° C timp de 40 de minute.