

Vineri, 18 Aprilie 2014 14:21

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □



- 3 aripi de curcan
- 250 g orez
- 2 cepe
-

- 2 oua
- 4 morcovi fierti
- 6 catei de usturoi
- 1 legatura de patrunjel
- 1 lingura chimen
- sare
- piper
- ulei

Mod de preparare

1. Fierbe aripile de curcan in apa cu sare pana ce se desprinde carnea de pe oase. intre timp, taie ceapa solzisor, patrunjelul toaca-l marunt, iar cateii de usturoi da-i pe razatoarea mica.

2. Caleste ceapa in ulei si, cand devine sticloasa, scoate-o intr-o strecuratoare. Da carnea, fiarta si racita, prin masina de tocat, adauga in ea orezul fiert separat si scurs, ceapa calita, ouale, usturoiul, patrunjelul tocat si condimenteaza cu chimen, sare si piper dupa gust. Amesteca pana ce obtii o compozitie omogena.

3. Tapeteaza o tava de chec si pune jumatate din compozitie. Asaza apoi doi morcovi fierti si acopera cu restul de compozitie. Pune si ultimii morcovi, presand usor. Unge drobul cu ulei si da-l la cuptorul incins vreo 40-45 de minute sau pana ce se rumeneste.

- Truc: Pastreaza supa limpede de curcan si las-o sa se raceasca. Strecoar-o si pune zeama in tavite pentru cuburi de gheata, apoi da-le la congelator. Foloseste cuburile de supa de curcan pentru a imbogati apoi gustul diferitelor preparate.

** sursa : -- ecuisine.ro