

Daca vrei sa incerci si retete noi de Paste, alege-o pe cea de drob de curcan.



Timp de preparare: mediu.

Numar de portii: 6-8.

Complexitate: usor.

Ingrediente

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

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

Mod de preparare

1. Fierbe aripile de curcan în apa cu sare pana ce se desprinde carnea de pe oase. intre timp, tăie ceapa solzisori, 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 tocata, adauga in ea orezul fierSeparat si scurs, ceapa calita, ouale, usturoiul, patrunjelul tocata si condimenteaza cu chimen, sare si piper dupa gust. Amesteca pana ce obtii o compozitie omogena.

3. Tapeteaza o tava de chec si pune jumata din compozitie. Asaza apoi doi morcovi fieriti 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 lampa 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