

Drob de Miel [LA CUȚIT] – Rețete pentru Paște



Drob de Miel [LA CUȚIT] – Rețete pentru Paște



Drobul de miel reprezintă o componentă esențială a mesei de Paște în tradiția culinară românească, simbolizând reînnoirea și abundența primăverii.

Această rețetă academică pentru **drob de miel** evidențiază principiile fundamentale ale preparării acestui fel de mâncare tradițional, oferind o bază solidă pentru realizarea unui preparat autentic și savuros.

- 1.3 kg organe de miel (plămân, inimă, rinichi, splină, ficat)
- 4 legături de ceapă verde (300 g)
- 4 legături de usturoi verde (300 g)
- 15 g sare sau după gust
- 1 linguriță piper proaspăt rășnit, sau după gust
- 3-4 frunzulițe de dafin
- 2 legături de mărar proaspăt
- 3 legături pătrunjel verde
- 8 ouă pentru umplutură, bătute ca pentru omletă
- 6 ouă fierte pentru a le pune în drob
- 30 ml ulei fl. soarelui;

1. Organele de miel se fierb în apă cu sare, piper, foi de dafin pentru aproximativ 50-60 de minute, eliminându-se spuma care se formează.



2. Ceapa și usturoiul verde se taie și se călesc ușor în ulei, fără a se prăji, pentru aproximativ 10 minute.

3. După fierbere și răcire, organele se taie manual în cubulețe mici, pentru a păstra textura și gustul specific drobului tradițional.



4. Organele tăiate, ceapa și usturoiul verde călite, verdețurile tocate fin se amestecă împreună cu ouăle bătute și condimentele ajustate după gust.

5. Compoziția se pune într-o tavă pregătită cu ulei, se așază ouăle fierte tari pe mijloc, se acoperă cu restul compoziției și se coace la 180 de grade Celsius pentru aproximativ 1 oră și 25 de minute.



6. Drobul se lasă să se răcească înainte de a fi tăiat și servit, ideal peste noapte pentru a permite aromelor să se îmbine perfect.

