

# Drob de Miel Pentru Paște | Rețeta Tradițională de DROB | Drob de Miel cu Ou



## Drob de Miel Pentru Paște | Rețeta Tradițională de DROB | Drob de Miel cu Ou



Această rețetă de **drob de miel** este perfectă pentru sărbătorile de primăvară, aducând aromă și tradiție în masa festivă. Savurează-l alături de cei dragi pentru o experiență autentică și gustoasă.

- 2 kg organe de miel (plămâni, inimă, ficat)
- 4 legături de ceapă verde
- 2 legături usturoi verde
- 2 legături pătrunjel verde
- 2 legături mărar verde
- 10 ouă
- 1 lingură sare
- 1 linguriță piper

1. Fierbe organele de miel în apă timp de o oră. După fierbere, spală și curăță fiecare bucată pentru a

îndepărta sângele coagulat.

2. Într-o cratiță cu puțin ulei, călește ceapa și usturoiul verde tocate mărunt cu o linguriță de sare.



3. După ce s-au răcit, dă organele fierte prin mașina de tocat carne.

4. Într-un bol mare, amestecă organele tocate, ceapa și usturoiul călit, mărarul și pătrunjelul tocat, ouăle crude bătute, sare și piper după gust.



5. În tăvi tapetate cu hârtie de copt, pune jumătate din compoziție, adaugă ouăle fierte pentru un aspect tradițional și completează cu restul compoziției. Presează bine.

6. Coace la cuptor preîncălzit la 180°C timp de 30 de minute sau până când suprafața devine aurie.

7. Lasă drobul să se răcească înainte de a-l servi, ideal peste noapte. Serveste-l cu ceapă verde și ridichi pentru un gust complet.

