

Pârjoluțe de vinete – Cele mai bune și aromatizate pârjoluțe, din doar 4 vinete



Pârjoluțe de vinete



Salutare, gurmanzi! Azi vă aduc o rețetă irezistibilă: **Pârjoluțe de vinete**. Aromele de vară se combină perfect, iar aceste pârjoluțe sunt **ideale ca aperitiv, fel principal** sau într-un sandwich gourmet. Atât de bune încât **vor dispărea imediat** de pe farfurie! Pregătiți tigaia și haideți să gătim!

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 300 g piept de pui tocat
- 4 vinete (fierte cu 10 g sare și apoi lăsate la scurs)
- 100 g parmezan
- 200-250 g pesmet
- 4 căței usturoi
- 1 legătură pătrunjel
- 8-10 g sare
- 1 linguriță rasă piper
- 1 linguriță rasă fulgi de ardei iute
- 1 linguriță rasă oregano
- 1 l ulei pentru prăjire

1. Umple o oală cu apă și adaugă o lingură rasă de sare (aproximativ 10 g). Pune patru vinete în apă și lasă-le să fiarbă timp de aproximativ 20 de minute, până devin moi.
2. După fierbere, scurge vinetele de lichid tăind puțin partea de jos și lăsând sucul amarui să se scurgă. Curăță vinetele de coajă și îndepărtează semințele dacă nu le preferi.
3. Pune vinetele curățate într-un bol încăpător pentru a fi amestecate cu celelalte ingrediente. Adaugă 300 g de carne (de pui, porc, vită, iepure sau curcan) tocată în bolul cu vinete.
4. Adaugă o legătură de pătrunjel verde tocat mărunt, 100 g de parmezan ras, o lingură rasă de sare (8-10 g), o linguriță rasă de piper proaspăt rășnit, o linguriță rasă de fulgi de ardei iute, și o linguriță rasă de oregano (poți folosi cimbru sau busuioc în loc).
5. Sparge patru ouă și adaugă-le în bol. Adaugă 200-250 g de pesmet, în funcție de consistența amestecului. Amestecă bine toate ingredientele până obții o compoziție omogenă.
6. Lasă compoziția să se odihnească la rece timp de 10-15 minute pentru ca pesmetul să absoarbă excesul de umezeală.
7. Încălzește o tigaie cu ulei. Într-un castron mic, pregătește puțină apă pentru a-ți uda mâinile când formezi pârloluțele.
8. Formează pârloluțele în mână, aplatizându-le ușor pentru a scoate excesul de aer. Prăjește pârloluțele în uleiul încins timp de aproximativ 7 minute pe fiecare parte, până se rumenesc frumos.
9. Scoate pârloluțele din tigaie și lasă-le să se scurgă pe un prosop de hârtie.