



## Drob de miel în foietaj

Steps: 6

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 kg	organe de miel	2 legături	ceapă verde
2 legături	usturoi verde	2 legături	pătrunjel
1 legătură	leuștean	1 legătură	mărar
10	ouă	16	ouă de prepeliță
50 g	untură	30 ml	ulei
4 felii	pâine fără coajă	200 ml	lapte
	foietaj		sare și piper

### Instructions

Rețeta de **drob de miel în foietaj** propusă de **Lady Chef Cornelia Ghișoi** îmbină armonios tradiția cu inovația și este o opțiune perfectă pentru **masa de Paște**. Rețeta cu o istorie bogată de **drob de miel** este reinterpretată și transformată într-o experiență gastronomică deosebită. Drobul de miel în foietaj este mai mult decât o simplă rețetă, este o poveste spusă cu iscusință prin gusturi și arome.

Foietajul auriu și bine rumenit oferă o crustă crocantă care contrastează cu interiorul moale și aromat. Compoziția delicată de organe de miel, pregătite cu grijă și bine condimentate, se îmbină armonios cu verdețurile proaspete de primăvară: ceapa verde, usturoiul verde, pătrunjelul, mărarul și leușteanul. Ouăle de prepeliță aduc un plus de eleganță mesei de sărbătoare.

Rețeta de **drob de miel** are o istorie lungă în România, fiind un preparat nelipsit de la mesele pascale. Drobul de miel în foietaj este o reinterpretare modernă a acestei rețete vechi, un mod de a păstra tradiția vie și de a o adapta gusturilor și preferințelor contemporane.

Fie că pregătești rețeta singur pentru familie sau alături de persoanele dragi, cu siguranță vei încânta toți musafirii, inclusiv pe cei mai mofturoși.

1. Se lasă organele în apă rece pentru 30 minute, apoi se pun la fiert cu puțină sare. Se taie o parte din măruntaie în cubulețe, iar cealaltă parte se trece prin mașina de tocat carne.
2. Se fierb ouăle de prepeliță și patru ouă de găină. În același timp, se curăță ceapa și usturoiul, se taie rondele și se călesc la tigaie, în untură și ulei. Verdeța se spală și se taie mărunt.
3. Pâinea se pune la înmuiat în lapte. Aceasta se stoarce de lapte înainte să fie amestecată cu celelalte ingrediente.
4. Se amestecă toate ingredientele, se adaugă ouăle crude bătute și se condimentează.
5. Se așază aluatul de foietaj pe marginea formei de terină. Se pune jumătate din compoziție, apoi se adaugă ouăle de prepeliță și restul de compoziție. Se nivelează foarte bine iar deasupra se pune un strat de foietaj care se taie cu o formă specială. Se pensulează cu ou și se introduce la cuptor, la o temperatură de 160°C pentru 40 de minute.
6. Se taie doar când este foarte rece.

***Bucură-te de o experiență culinară completă de Sărbători! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a crea o masă demnă de un restaurant cu stele Michelin.***

**Autor:** Lady Chef Cornelia Ghișoi

**Mai multe rețete de la acest autor.**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.**