



Drob de miel

Ingrediente

- 1 lingurita Piper negru
- 4 legaturi Ceapa verde
- 4 legaturi Marar
- 4 legaturi Patrunjel proaspat
- 100 g Paine
- 10 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 20 g Sos de mustar
- 1 kg Carne de miel
- 0.33 lingurita Ienibahar macinat
- 5 Oua
- 30 g Faina de grau
- 2 frunze Dafin
- 10 ml Ulei de floarea soarelui

Instructiuni

1. Maruntaiele de miel se spala si se pun la foc cu foile de dafin si boabele de ienibahar.
2. Dupa ce au fiert, se dau prin masina de tocat.
3. Tot prin masina dam si ceapa verde, mararul, patrunjel. La final se da painea.
4. Se amesteca tot ceea ce s-a tocat cu 4 oua, piper macinat si MAGGI Secretul Gustului Legume.
5. Se unge tava cu grasime sau ulei, se aseaza compozitia, se niveleaza si se acopera cu un ou batut cu 2 linguri de faina (in cazul in care nu avem prapur).
6. Se coace la cuptor cca.1 ora.

Nutritie

Carbohidrați	9.37 g
Energie	260.98 kcal
grăsimi	13.35 g
Proteină	26.46 g

160 Min

10 Portii