Drob din ficatei de pui, carne de pui si ciuperci

Ingrediente

- 1 kg Ficat de pui
- 500 g Carne de pui
- 6 Oua
- 2 legaturi Patrunjel verde
- 2 legaturi Marar
- 600 g Ciuperci
- 120 g Ardei rosu
- 5 g MAGGI Secretul Gustului Gaina
- 1 lingurita Piper negru
- 220 g Ceapa
- 1 legatura Ceapa verde
- 1 lingurita Sare
- 10 ml Ulei de floarea soarelui

Instructiuni

1. Curatam si spalam bine ficateii si carnea de pui, dupa care le punem la scurs.

2. Punem carnea de pui intr-o cratita si adaugam apa cat sa o acopere bine, punem sare dupa gust si lasam la fiert 15 minute. Apoi adaugam si ficatul si mai lasam la fiert inca 10-15 minute. Dupa ce carnea si ficatul au fiert suficient, le scoatem intr-o strecuratoare si le lasam sa se racoreasca putin.

3. Intre timp, curatam ceapa uscata, o tocam si o calim intr-o tigaie cu putin ulei.

4. Curatam si spalam ciupercile, le taiem cubulete si le punem la calit intr-o alta tigaie cu putin ulei.

5. Firele de ceapa verde le curatam, le spalam bine, apoi le taiem rondele mici. Spalam ardeiul, ii indepartam cotorul si il curatam de seminte, apoi il taiem cubulete. Spalam bine patrunjelul si mararul, indepartam coditele si il tocam foarte marunt.

6. Luam o tigaie in care punem putin ulei, adaugam ceapa verde si o lasam 3-4 minute la calit. Peste ceapa verde adaugam ardeiul taiat cubulete, amestecam si mai lasam la calit alte 3-4 minute. Dupa ce am calit usor si ardeiul si ceapa verde, tragem tigaia de pe foc, adaugam patrunjelul verde tocat si amestecam.

7. Dupa ce avem totul pregatit, incepem sa pregatim compozitia pentru drob. Punem ficatul, carnea de pui si ceapa uscata (nu punem ceapa verde) in masina de tocat carne sau intr-un robot de bucatarie si le mixam pana obtinem aproape o pasta. Pune pasta obtinuta intr-un castron, adauga legumele calite, 2 lingurite de MAGGI Secretul Gustului Gaina, condimenteaza cu piper dupa gust si sare daca mai este nevoie, apoi amesteca totul pana se omogenizeaza.

8. In compozitia rezultata adauga cele 6 oua batute in

prealabil si amesteca din nou pana obtii o compozitie omogena de drob.

9. Ungem doua tavi de chec cu unt si le tapetam cu faina, dupa care punem in tavi compozitia de drob, avand grija sa fie indesata, fara goluri.

10. Dam droburile la cuptor si le coacem pentru aproximativ 25-35 de minute, in cuptorul preincalzit. Dupa ce drobul s-a copt, il scoatem din cuptor si il lasam sa se raceasca complet in tava. Nu il scoatem cat este cald din tava pentru ca riscam sa se imprastie.

11. Dupa ce s-a racit, il scoatem din tava, il taiem felii si il servim alaturi de alte bunatati de pe masa de Paste.

Nutritie

Carbohidrați	5.03 g
Energie	207.59 kcal
grăsimi	10.32 g
Proteină	23.19 g

132 Min

15 Portii