

Drob de miel

Ingrediente

1 kg maruntaie de miel

500 g ficat de miel

un prapur

150 g ceapa

4 oua

100 g faina

150 g

untura

verdeata

piper

sare

Preparare

Maruntaiele se oparesc, se spala si se pun la fiert cu apa si sare. Cind au fiert, se lasa sa se raceasca si se trec prin masina de tocat. Ceapa se taie marunt si se trage putin in untura, se pun maruntaiele fierte date prin masina, sare si piper. Se prajesc pe foc iute amestecandu-se tot timpul sa nu se prinda. Se lasa sa se raceasca putin, se adauga ouale si verdeata taiata marunt, se amesteca totul bine. Prapurul, care a fost tinut in apa rece, se taie bucati iar in fiecare bucata se pune tocatura gata pregatita. Se da forma rotunda, se trece prin faina si ou batut, se prajesc in untura la foc mic sa fie bine patrunse. Se poate umple prapurile intreg cu tocatura, se pune in tava de cozonac si se poate coace in cuptor, obtinindu-se o singura bucata de drob mare. Cind este gata se taie felii si se serveste ca aperitiv.