

LBRIS

We know
books

RETETE
DE PAȘTI

I
N
G
R
E
D
I
E
N
T
E

- ◆ ouă
- ◆ vopsea de ouă
- ◆ sare
- ◆ oțet
- ◆ ulei

Mod de preparare

Ouăle trebuie să fie mari, cu coaja albă și tare. Se spală cu apă caldă și detergent de vase, apoi se clătesc foarte bine. Se pun la fiert în apă rece cu sare, la foc mic. După ce încep să clocotească, se lasă 7 minute să fiarbă. Între timp se pregătește vopseaua. Se pune apa la fiert și când clocotește se adaugă vopseaua, care s-a dizolvat în prealabil cu puțină apă rece. Apoi se pune în vasul în care vom pune ouăle. Vom avea atâtea vase cu vopsea, câte culori avem. Se scot ouăle și se pun în vopsea, unde se lasă 2 minute. Apoi se scot pe hârtie absorbantă, se ung cu ulei pentru luciu și se lasă să se răcească. Se pot face și numai ouă de culoare roșie.



*D*rob de mielI
N
G
R
E
D
I
E
N
T
E

- ◆ 1 prapur
- ◆ măruntaiele de la un miel
- ◆ 2 legături de ceapă verde
- ◆ 5 ouă
- ◆ verdeață
- ◆ 1 miez de pâine albă
- ◆ 1 lingură lapte dulce
- ◆ sare
- ◆ piper



Măruntaiele se opăresc și se lasă să se răcească, după care se taie în bucățele mici. Se adaugă ceapa verde, verdeața, toate tocate mărunț, miezul de pâine muiat în lapte, ouăle, sarea și piperul după gust. Se unge cu ulei o tavă în care se întinde prapurul bine spălat, astfel încât marginile să cadă peste tavă. Se pune compoziția, se întorc marginile prapurului în interior, peste umplutură, astfel încât să o acopere și se unge cu ulei. Tava se pune la cuptor și din când în când se stropește drobul cu uleiul din tavă. După ce s-a rumenit, se scoate din cuptor și se servește cu salată verde. Pentru aspect, se poate pune în interiorul compoziției un ou fiert întreg.

LIBRIS

We know
books



*C*olțunași cu drobI
N
G
R
E
D
I
E
N
T
E

- ◆ ficatul și plămâni de la un miel
- ◆ 150 g făină
- ◆ 4 ouă
- ◆ 50 g unt
- ◆ 2 cepe mari
- ◆ 1 legătură ceapă verde
- ◆ sare
- ◆ ulei
- ◆ verdeață
- ◆ 1 pahar suc de roșii
- ◆ 50 g parmezan



Mod de preparare

Se pune făina cernută într-un castron, se adaugă 3 ouă și puțină apă, sarea și se frământă bine. Apoi se adaugă untul topit și se frământă din nou, până când aluatul devine omogen. Separat se căleşte ceapa tocată. După ce devine aurie, se adaugă măruntaiele care au fost fierte în apă cu sare și tocate și se călesc împreună. Se dă tigaia la o parte, se pune un ou, verdeața și se amestecă. Se întinde aluatul bine, se pune câte puțin din compoziția de carne, la distanță de 2 cm. Se îndoaie apoi foaia deasupra și se taie în formă rotundă, cu un pahar, în jurul fiecărei umpluturi. Se lipește bine de jur împrejur și se pun la fiert într-o oală cu apă clocotită și sare. Între timp se face un sos din 2 linguri de ulei și sucul de roșii, care se călesc. Colțunașii fierți se scot într-un vas, peste care se toarnă sosul și parmezanul ras.