



reteta-video.ro

Drob de Ciuperci

Drobul cu ciuperci este o reteta care iese putin din tipare, pentru cei mai multi. Insa, cum nu toata lumea mananca miel, nu toata prefera drobul cu organe si nu toata lumea consuma carne, va spun eu ca este o alternativa super gustoasa. Si, chiar daca i-am spus **drob de ciuperci** (ca nu am stiut cum sa-i spun altfel), sa stiti ca **drobul** asta **vegetarian**, de fapt ovo-lacto-vegetarian, nu este cu nimic mai prejos decat drobul de carne.

Sincera sa fiu, nici nu-mi pot imagina Pastele fara un platou cu drob, cu ridichi si ceapa verde alaturi si, imediat dupa ce ciocnim cu rosii, drobul este primul **aperitiv** pe care il gustam cu o pofta greu de descris. Dar, ca in aproape orice familie, suntem cu totii oarecum cu totii avem slabiciuni si pofta: Lore vrea **drob fara organe**, eu vreau drob de pui, de ceva ani mama (din cauza unor probleme de sanatate) prefera **drobul fara carne**.

M-am gandit ca si la voi o fi asa si am zis sa incerc anul acesta un **drob de ciuperci cu verdeata**, cu multa verdeata. Carnivorii care au declarat ca acest **drob de legume cu ciuperci si cascaval** trebuie facut mereu! Sigur ca este o chestiune de gusturi pana la urma, dar sunt destul de mofturoasa. Insa, pe de alta parte, recunosc ca multele verdeturi pe care le-am pus in **drobul cu legume** l-au facut cu siguranta de bun si pe cuvânt ca are gustul acela de drob.

Acum, daca ii zicem **chec aperitiv cu legume**, poate fi facut oricand in timpul anului, mi se pare perfect ca gustare, la micul dejun sau la un brunch, mai ales in weekend cand ai timp de rasfat. Sau, de ce nu, pot sa-l pun ca garnitura langa orice friptura. Ce ar putea sa va placa, asta daca iti plac retetele cu ciuperci, evident! Arome grozave de ceapa si usturoi, bucatele de cascaval care se topesc, ciupercile rumenite, toate intr-o muscatura! Si stiti cum miroase? Ca sa nu mai spun ca acest **chec sarat** este preparatul ideal si pentru pachetelul la serviciu sau pentru picnic! Pe cuvânt de Ina de nu zici ca **drobul de ciuperci cu legume** este unul traditional! Si se pregateste foarte repede, cel mai mult la genul asta de placinta cu ciuperci si legume dureaza doar sa toci ciupercile 🤔.

Fie ca-l faceti de Paste sau in orice alta zi, eu zic ca merita sa incercati un **drob din legume**. Este mai usor de digerat, dar la fel de gustos si este potrivit pentru orice masa festiva, cand esti in pana de inspiratie ce aperitive sa mai pui. E cremos, e aromat, cu ingrediente care sunt indemana, ce sa mai, **drobul de ciuperci cu cascaval** se potriveste tare bine la orice petrecere, mai ales cand astepti friptura, cozonacii sau pasca. Gospodinele care tin la traditie or sa zica ca asta nu e drob. Poate ca nu, insa stiti ceva? Totul tine de gusturi si caci cel mai important este sa gatesti cu drag pentru cei dragi, ca doar avem gusturi diverse. Sa va fie de folos!

SFATURI:

1. Ce tip de ciuperci folosim pentru drob?

Ciuperci proaspete, champignon albe sau brune (sunt cele mai ieftine si se gasesc tot timpul anului), galbiori, ghebe, hribi, portobello, pleurotus, etc. Indiferent de tipul de ciuperci pe care il alegem, putem folosi un singur fel sau le putem combina, pentru o textura si aroma mai buna. Pana la urma, se pot folosi si ciuperci din conserva, foarte bine scurse, gustul insa va fi diferit.

2. Nu punem niciodata ciupercile crude in amestecul pentru drob deoarece acestea contin foarte multa apa pe care o vor elibera in timpul coacerii si care va inmuia compozitia.

3. Calim ciupercile in doua transe, mai ales daca nu avem o tigaie suficient de mare. Nu aglomeram tigaia pentru ca ciupercile vor elibera multa apa. Daca rumenim ciupercile in doua transe, o sa vedeti ca treaba merge mai repede si ciupercile se rumenesc frumos. Ciupercile sunt mai rumene, cu atat au o aroma mai intensa.

4. In loc de ceapa si usturoi verde, putem folosi ceapa si usturoi uscate, fie intreaga cantitate, fie partial (gustul va fi insa mai proaspat de ceapa si usturoi verde). Eu am tocat mai intai partile alb-verzui, pentru ca le-am calit putin, si apoi frunzele verzi pe care nu le-am calit (sunt foarte fragede si oricum se gatesc in cuptor). Nu este obligatoriu, puteti cali intreaga cantitate de ceapa si de usturoi, mie imi place sa simt gustul verdeturilor de primavara.

5. Usturoiul verde poate fi inlocuit si cu leurda.

6. **Putem sa punem si alte legume drobul de ciuperci?** Da, pe langa un ardei kapia sau un ardei gras, tocat in cubulete, sau imediat cu el mai putem adauga si un morcov ras pe razatoarea mica. Daca nu va place, puteti renunta atat la ardei cat si la morcov.

7. Daca nu va place mararul sau patrunjelul, renuntati la ele!

8. Putem sa facem drobul cu ciuperci si oua fierte? Da, putem pune in drob 4 oua fierte intregi, ca sa arate mai apropiat de traditional, sau taiate cubulete, pentru un efect de mozaic. In acest caz, punem in tava cam jumatate din compozitia pentru drob, p
bine cu lingura pentru a nu ramane goluri de aer. Asezam din loc in loc ouale fierte si curatate de coaja, apasandu-le usor si le ac
cu amestecul pentru drob ramas. Putem sa facem drobul cu oua de gaina, fierte 6-7 minute sau cu oua de prepelita, fierte 2 minute.

9. Drobul de legume are nevoie de multa verdeata si sa fie bine condimentat pentru a fi un aperitiv cu adevarat gustos.

10. Pentru o cremozitate aparte, adaugati in compozitia pentru drob o lingura de smantana cat mai grasa.

11. Daca ni se pare ca nu se leaga compozitia pentru drob sau daca ouale au fost mici, mai adaugam inca unul.

12. Nu renuntati la untul pus deasupra drobului cu ciuperci si legume, acesta nu va lasa checul aperitiv sa se usuce in timpul coac
crea un invelis care il va pastra succulent.

13. Peste drobul cu ciuperci si cascaval puteti turna si un ou batut, pentru un aspect mai frumos.

14. Daca incercam sa feliem drobul de ciuperci si legume cat este cald, este foarte posibil sa se sfarame. Trebuie lasat sa se racea
tava, abia apoi il putem scoate intreg si frumos.

Alte retete de drob pe care va recomand sa le incercati:

[Drob cu Ficat si Piept de Pui](#)

[Drob de Pui cu Ciuperci si Ficatei](#)

[Drob de Ficat de Pui](#)

[Drob de Ficatei si Piept de Pui in Foi de Placinta](#)

[Drob de Ficatei si Piept de Pui in Aluat Fraged](#)

[Chiftea cu Oua Fierate la Cuptor - Drob de Carne](#)

INGREDIENTE:

1 kg de ciuperci proaspete, taiate in felii subtiri sau in cubulete

3 legaturi de usturoi verde, taiat in rundele

3 legaturi de ceapa verde, taiata in rundele

un ardei rosu, tocat marunt

o legatura de patrunjel, tocat marunt

o legatura de marar, tocat marunt

6 oua

100 g de smantana

150 g de cascaval, ras pe razatoarea mare sau taiat in cubulate

3 linguri cu pesmet

20 g de unt

4 linguri cu ulei

20 g de unt, taiat in bucatele

piper proaspat macinat

sare

un cub de unt

o lingura cu pesmet

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire ciuperci pentru drob.

Intr-o tigaie cat mai larga si adanca punem o lingura si jumatate de ulei.

In uleiul bine incalzit punem jumatate din cantitatea de ciuperci, condimentam cu sare si, la foc mare, amestecand des, le lasam
gateasca pana cand tot lichidul lasat este evaporat complet si ciupercile sunt rumenite.

Procedam la fel si cu ciupercile ramase.

Lasam ciupercile sa se raceasca.

2. Pregatire legume pentru drob.

Fie intr-o alta tigaie, fie in aceeasi (dupa ce scoatem ciupercile), turnam o lingura cu ulei.

Adaugam trei sferturi din ceapa verde (de preferat partea alba), amestecam si o calim 2-3 minute, la foc mic, cat sa se inmoaie puti
sa se rumeneasca.

Punem trei sferturi din usturoiul verde (de preferat partea alba), amestecam si il calim 2-3 minute, tot la foc mic, cat sa devina sticlo
sa se rumeneasca.

Adaugam ardeiul (si/sau morcovul), punem 20 g de unt, condimentam cu sare si piper macinat, amestecam si sotam legumele la f
inca 4-5 minute, apoi le lasam sa se raceasca.

3. Pregatire umplutura drob cu ciuperci, legume si cascaval.

Incalzim cuptorul si pregatim o tava de chec (30x12 cm) in care aranjam hartie pentru copt, o ungem cu un cub de unt si o presar
pesmet.

Batem ouale cat sa se desfacă.

Intr-un castron mare, punem legumele sotate si racorite, ceapa verde si usturoiul ramase, patrunjelul si mararul, smantana si ciup
rumenite si racite.

Condimentam cu piper proaspat macinat, punem pesmetul si ouale batute si omogenizam.

Adaugam cascavalul, amestecam cat sa avem o compozitie omogena, gustam si condimentam, daca mai este nevoie.

4. Temperatura si timp de coacere.

Punem compozitia pentru drobul de ciuperci in tava pregatita, nivelam bine, apasand usor, iar deasupra punem din loc in loc bucati de unt.

Punem drobul cu legume si ciuperci in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 40-45 de minute, pana cand este rumenit.

5. Servire si pastrare.

Lasam drobul sa se raceasca complet in forma, apoi il transferam pe un platou si il feliem cu un cutit subtire, bine ascutit.

Drobul de ciuperci se serveste rece sau reincalzit putin, cu legume proaspete sau o salata verde.

Poate fi pastrat in frigider 4-5 zile, acoperit.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Drob de Ciuperci, Legume si Cascaval*.

POFTA BUNA!