



reteta-video.ro

## Drob cu Ficat si Piept de Pui

Pentru majoritatea dintre noi **drobul** este o reteta traditionala de aperitiv nelipsit de pe masa de Paste. Si de cele mai multe pregateste din carne si din organe de miel. Dar, daca nu este pe lista preferintelor voastre, solutii exista. Eu recunosc ca nu m-am deloc carnea de miel (nici macar branza de oaie, dar nu ma intrebati de ce...), asa ca mama a pregatit de cand ma stiu si **drob de porc**. Este o alternativa a retetei clasice de **drob de miel**, si zic cei care le-au incercat pe amandoua, e cel puțin la fel de gustos. Caci evident ca mama le face pe amandoua. Partea si mai buna este ca un **drob de ficat si piept de pui** poate fi pregatit oricand. Minunat ca aperitiv pentru orice masa festiva, dar si ca mic dejun sau gustare intr-o zi obisnuita. Si pentru ca sotul meu nu ma deloc organe, cu exceptia ficatului (clar, e mai rau decat mine!!!! 😊), atunci cand fac **drob de pasare** nu pot sa pun in el inimi si pipote, ci doar **ficatului si piept de pui**. Uneori adaug si cateva ciuperci, asta pe langa verdeata din belsug si oua fierte, iar cand nu găsesc folosesc ceapa si usturoi uscate. Si il pregatesc destul de des (fratele meu ii spune chec de pasare!!!!), fara sa fie o ocazie speciala. Pentru ca este chiar super delicios! Ce ar putea sa nu-ti placa la un **drob de pui cu ficat**? Eu vorbesc, care sunt atat de mofturosi. Chiar, mai este cineva in situatia noastra, cu atatea figuri?

### INGREDIENTE DROB CU FICAT SI PIEPT DE PUI

1 kg de ficat de pui, curatat si spalat  
1 kg de piept de pui fara os, spalat  
3 legaturi de ceapa verde, curatata si spalata  
2 legaturi de usturoi verde, curatat si spalat  
8 oua  
6 oua fierte tari  
3 linguri cu ulei  
o legatura de marar, spalat  
o legatura de patrunjel, spalat  
o foaie de dafin  
boabe de ienibahar  
boabe de piper  
un cub de unt (40 g)  
sare  
piper proaspat macinat

### MOD DE PREPARARE DROB DIN FICATEI SI PIEPT DE PUI

#### PASUL 1

Pregatim aragazul si o cratita in care punem apa. Adugam foaia de dafin, boabe de piper si de ienibahar si pieptul de pui. Condimentam cu sare si lasam sa fiarba.

#### PASUL 2

Pregatim o alta cratita cu apa in care punem ficatului de pui, fara sa adaugam sare care ii intareste, si ii lasam sa fiarba. Pe langa ficatului de pui, daca va plac, puteti sa puneti si inimi si pipote, dar trebuie sa le fierbeti separat pentru ca au timp de fierbere diferit. La inimi si pipote punem sare in apa in care le fierbem. Ficatului se pot praji la foc mic, in loc sa ii fierbem, dar tot fara sare, cam 10 minute pana cand sunt usor rumeniti.

#### PASUL 3

Taiem ceapa verde si usturoiul in rondele.  
Tocam marunt mararul si patrunjelul.

#### PASUL 4

Adunam si indepartam des spuma care se formeaza deasupra organelor de pui dar si pe cea de deasupra pieptului de pui si le lasam sa fiarba.

#### PASUL 5

Pregatim o tigaie in care punem uleiul. Adugam cam jumatate din cantitatea de ceapa, amestecam si o calim pana cand se inmoaie fara sa se rumeneasca. Putem pune si cateva ciuperci tocate marunt.

#### PASUL 6

Cand ficatului de pui sunt fierti, ii scurgem si ii lasam sa se raceasca. La fel si carnea de pui.

#### PASUL 7

Fie tocăm marunt pieptul de pui fiert, fie il taiem in bucati mai mari si il maruntim cu robotul sau cu masina de tocat. La fel procedam cu organele de pui. Eu am maruntit carnea si ficatul de pui cu ajutorul robotului, cu cateva pulsuri scurte.

#### PASUL 8

Incalzim cuptorul.

**PASUL 9**

Batem bine cele opt oua intr-un bol incapator. Adaugam pieptul de pui maruntit, ficatul (inimile si pipotele), ceapa calita impreuna cu ramos in tigaie, rondellele de ceapa verde, pe cele de usturoi verde, mararul si patrunjelul. Condimentam cu sare si piper macinat si amestecam bine.

**PASUL 10**

Pregatim doua tavi pentru chec (30x11 cm) in care aranjam hartie pentru copt. Punem un strat din compozitia pentru drob, gros cu un deget, la baza tavii si presam bine cu lingura pentru a nu ramane goluri de aer.

**PASUL 11**

Asezam din loc in loc trei oua fierte si curatate de coaja, apasandu-le usor, le acoperim cu amestecul pentru drob si nivelam deasupra. Punem din loc in loc bucatele de unt. Pregatim la fel si a doua tava.

**PASUL 12**

Punem drobul in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 45 de minute.

**PASUL 13**

Cand este frumos rumenit il scoatem din cuptor si il lasa sa se raceasca complet in forma.

**PASUL 14**

Feliem si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Drob cu Ficat si Piept de Pui*.**

**POFTA BUNA!**