


Ingrediente

Ceapa - 30 de grame
Ficat de porc - 150 de grame
Oua - 1 bucata
Patrunjel - 50 de grame
Pesmet - 50 de grame
Piper negru macinat - 1 varf
Sare - 1 varf

 35 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Ceapa se taie marunt si se caleste intr-o tigaie cu putin ulei. Ficatul se curata de pielite, se taie bucati si se trece prin masina de tocat cu sita deasa. Se amesteca bine cu oul, pesmetul, ceapa calita, verdeata tocata marunt, sare si piper.
2. Se lasa 5 - 6 minute deoparte, dupa care se formeaza galuste cu ajutorul unei lingurite, se introduc in apa clocotita cu sare si se fierb la foc potrivit timp de aproximativ 10 minute.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>