



Ingrediente

Faina - 50 de grame
MaduvaNucsoara - 1 varf
Oua - 2 bucati
Patrunjel - 50 de grame
Pesmet - 100 de grame
Piper - 1 varf
Sare - 1 varf

 55 de minute

 10 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Pentru a obtine maduva, se cumpara de la macelarie oase mari de vaca, taiate in bucati groase de 5 - 8 cm. Se pun oasele in apa rece cu gheata si se lasa 20 - 30 minute, apoi se scot si prin presare se scoate maduva.
2. Maduva se curata de pielite si farama de oase (eventual, pentru mai multa siguranta, se trece prin presare printr-o sita deasa sau un ciur). Se amesteca bine cu celelalte ingrediente, cu verdeata tocata si condimente. Se pudreaza cu faina si se ruleaza pe planseta de lemn, obtinandu-se 1 - 2 bare, groase cat degetul mare.
3. Daca preparatul este prea moale, se lasa cateva minute la frigider, apoi se scoate si se taie in bucatele din care se fac galuste de forma sferica (ca nistre perisoare mai mici).
4. Se pun la fiert in supa sau apa clocotita cu sare si se fierb cateva minute la foc potrivit.

Pofta buna!

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