

 45 de minute  6 portii  Mediu

Ingrediente

Carne tocata - 500 de grame
Paine - 2 felii paine inmuata in lapte
Galbenus de ou - 1 crud
Usturoi - 5 catei
SarePatrunjelMaghiran - 1 varf cutit
PesmetUlei de floarea soarelui - 50 de mililitri
Margarina - 50 de grame
Oua - 7 bucati
Piper - 4 linguri

Mod de preparare

1. lei un castron si pui carnea, painea, galbenusul, sarea, piperul, usturoiul, maghiranul si patrunjelul verde.
2. Amesteci bine ingredientele si faci parjoale, pe care le tavalesti prin pesmet, apesi la mijloc cu lingura, astfel incat sa se faca o adancitura. Inalzești uleiul într-o cratita si pui parjoalele.
3. In fiecare adancitura, spargi cate 1 ou. Dai apoi la cuptor si lasi parjoajele pana se rumenesc, iar albusul se omogenizeaza. Servesti parjoalele fierbinti.
4. Daca preferi gustul mai picant, poti presara mai mult piper si usturoi.

Pofta buna!

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