

Creieraș PANE, ca la CARTE



Creieraș PANE, ca la CARTE



De când gătesc așa **creieraș pane**, cei mici vor mereu. Sunt cei mai bucuroși de rețeta de **creieraș pane**, făcut la tigaie cu ou. Această rețetă simplă și ușoară, cu ingrediente puține, este o minunăție. Nu îți ocupă prea mult timp, pregătirea e simplă, iar rezultatul pentru această **rețetă de creier pane**, e genial!

- 600 g creier de vită/vițel/porc
- 80-100 g făină de grâu, sau până obții consistența potrivită
- 300 ml ulei floarea-soarelui pentru prăjit
- 2 ouă
- 1/2 linguriță de sare, sau după gust
- piper după gust, 1-2 g

1. Curăță creierul sub un fir de apă rece, îndepărtând pielecica și cheagurile de sânge.



2. Taie creierul în bucăți mici pentru o textură mai plăcută și pentru a evita bucățile mari, greu de mâncat.
3. Bate bine două ouă într-un bol.
4. Adaugă sarea și piperul, amestecând bine.
5. Încorporează treptat făina până când obții consistența unei maioneze.
6. Tăvălește fiecare bucată de creier în amestecul de ou și făină, asigurându-te că este acoperită uniform.



7. Încinge uleiul într-o tigaie la foc mediu.
8. Pune bucățile de creier pane în ulei și prăjește-le până devin aurii, aproximativ 2 minute pe fiecare parte.

