

Mâncărică de Perișoare



Mâncărică de Perișoare



Mai buna decat, Ciorba de Perisoare? Ei bine e, **Mancarica de Perisoare**, cea mai reusita reteta de perisoare pe care am facut-o pana acum! Perisoarele sunt facute, respectand un secret cunoscut de gospodinele cu experienta, secret ce il veti regasi in video. La aceasta mancarica de perisoare, am folosit o combinatie inedita de ingrediente, si iti spun doar atat, smantana si crema de branza.

Pentru perișoare:

- 500 g carne tocată de pasăre (piept și pulpă de pui)
- 1 linguriță rasă de piper
- 5-6 căței de usturoi
- 1 1/2 linguriță de sare, sau după gust

Ingrediente pentru mâncărică de perișoare:

- 250 g ciuperci champignon
- 100 g morcov

- 100 g păstârnac
- 100 g țelină rădăcină
- 3 cepe medii
- 200 g cartofi
- 100-150 g cartof dulce
- 1 cub Delikat de casă
- 2 legături de pătrunjel proaspăt
- 2 lingurițe de sare, sau după gust
- 1 linguriță rasă de piper
- 50 g smântână grasă
- 2 linguri de orez
- 300 g cremă de brânză
- 2 L apă
- 15 ml ulei de măsline

1. Tăiați ceapa mărunt, ciupercile în jumătăți sau sferturi, radeți păstârnacul, morcovul și țelina.



2. Tăiați cartofii și cartoful dulce în bucăți mici.
3. Amestecați carnea cu piper, sare și usturoi mărunțit până devine lipicioasă.
4. Fierbeți cartofii și cartoful dulce în 2 litri de apă.



5. În altă tigaie, căliți ciupercile în ulei de măsline, apoi adăugați ceapa, morcovul, păstârnacul, țelina și orezul.
6. Aromatizați cu sare, piper și delicat de casă.

7. Adăugați smântâna și amestecați bine.



8. Adăugați amestecul de legume și orez în oala cu cartofi fierți.

9. Încorporați 300 g de cremă de brânză.

10. Formați perișoare din amestecul de carne și adăugați-le în supa fierbinte.

