

Rețetă Uimitoare de Pârjoluțe cu Carne și Conopidă



Rețetă Uimitoare de Pârjoluțe cu Carne și Conopidă



Aceste **pârjoluțe cu conopidă** sunt o idee minunată pentru un prânz sau o cină savuroasă și diferită. Poftă bună și succes la gătit!

- 1,2 kg conopidă
- 2-3 l apă
- 1 lingură rasă de sare
- 500 g carne tocată de vită
- 1 ceapă medie
- 4 căței de usturoi
- 2 g piper
- 2 ouă
- 1 linguriță boia de ardei dulce afumată
- 1 legătură de frunzulițe de pătrunjel
- 3-4 g sare

- 50-60 g pesmet
- 300 g făină albă pentru prăjire
- 1 l ulei pentru prăjire

1. Fierbeți conopida cu puțină sare până când devine moale.



2. Răcoriți-o sub jet de apă rece și stoarceți-o bine de excesul de apă.

3. Stoarceți ceapa tocată de excesul de apă.

4. Amestecați carnea tocată cu ceapa, usturoiul, pătrunjelul, piperul, boiaua, sarea și ouăle.



5. Adăugați conopida stoarsă și pesmetul, amestecând bine.

6. Formați pârloluțe din amestecul preparat.

7. Tăvăliți fiecare pârloluță prin făină.

8. Încălziți uleiul într-o cratiță sau tigaie.

9. Prăjiți pârloluțele la foc moderat timp de 5-7 minute, până devin aurii și crocante.



10. Scoateți pârloluțele pe un șervet de bucătărie pentru a scurge excesul de ulei.

11. Serviți pârloluțele calde, alături de garnitură sau sos

preferat.

