

## ***Maruntaie de Miel la Rotisor (dupa o reteta traditionala greceasca)***

***Timp de preparare: 1 ora 1/2***

### ***Ingrediente:***

- maruntaie de miel (inima, ficat, plamani, rinichi)
- prapurele de la miel
- 1 capatana de usturoi
- 1 legatura de patrunjel verde
- 2 lingurite de oregano
- 2 linguri ulei de masline
- ½ lingurita de piper
- 1 lingurita de sare

### ***Ustensile de bucatarie:***

- tava de cuptor
- rotisor sau protap

### ***Electrocasnice:***

- cuptor cu rotisor

***Aceasta este o varianta a unei retete traditionale care se prepara de Paste in Grecia si in tarile Balcanice - kokoretsi. Este o modalitate inedita de a prepara organele de miel: la rotisor, infasurate in prapur.***

***Varianta Ilustrata:***

***Mai intai, pregatim condimentele. Tocam patrunjelul verde si usturoiul si le amestecam cu oregano, sare si piper.***



Poza 1: Preparare condimente

***Peste compozitia de condimente, usturoi si verdeata, adaugam putin ulei de masline, dupa care amestecam totul pana cand se formeaza o pasta aromata.***



Poza 2: Adaugam ulei de masline

***Spalam organele de miel si le curatam de pielite. La aceasta reteta folosim ficatul, inima, plamanii si rinichii.***



*Poza 3: Organele miel*

***Taiem organele bucati suficient de mari pentru a le putea infige in rotisor.***



*Poza 4: Taiem organele de miel bucati potrivite*

*Amestecam maruntaiele de miel taiate cu pasta de condimente si verdeata.*



*Poza 5: Amestecam organele cu verdeata si condimentele*

*Infigem bucatile de maruntaie in rotisor, alternand ficatul cu rinichii, inima si plamanii.*



*Poza 6: Infigem bucatile de organe in rotisor*

*Acoperim maruntaiele asezate pe rotisor cu prapurele spalate cu apa si otet.*



*Poza 7: Invelim organele in prapur*

*Legam rulada cu ata rezistenta, care sa tina prapurele sa nu se desfacă, mai ales la capete.*



*Poza 8: Organele invelite in prapur*

*Asezam rotisorul in cuptor, iar dedesubt o tava cu apa, astfel incat rulada sa se faca la abur, fara a se usca. Grasimea din rulada se va scurge tot in tava.*



*Poza 9: Rulada se da la cuptor*

*Lasam rulada la cuptor timp de aproximativ o ora sau pana cand se rumeneste frumos. Miroase bine?*



*Poza 10: Rulada rumenita la rotisor*

*Scoatem rulada cu tot cu rotisor pe o tava si o lasam sa se raceasca putin.*



*Poza 11: Scoatem rulada din cuptor*

*Taiem ata cu care am legat prapurele si o dam deoparte.*



*Poza 12: Scoatem ata care tine prapurele*

*Scoatem rotisorul din rulada cu grija sa nu o desfacem.*



Poza 13: Rulada este gata

*Infasuram rulada intr-un servetel de hartie curat, ca sa absoarba excesul de grasime.*



Poza 14: Infasuram rulada in servetel

*Desfacem servetelul si asezam rulada intreaga pe un platou.*



Poza 15: Asezam rulada pe un platou

*Rulada de maruntaie de miel se serveste taiata rondele potrivite, la aperitiv, pe masa de Paste. [www.Pofta-Mare.ro](http://www.Pofta-Mare.ro) va doreste un Paste Fericit!*



Poza 16: Rulada taiata pe platou

**Varianta tiparibila:**

***Maruntaie de Miel la Rotisor  
(dupa o reteta traditionala greceasca)***

Timp de preparare: 1 ora 1/2

***Ingrediente:***

- maruntaie de miel (inima, ficat, plamani, rinichi)
- prapurele de la miel
- 1 capatana de usturoi
- 1 legatura de patrunjel verde
- 2 lingurite de oregano
- 2 linguri ulei de masline
- ½ lingurita de piper
- 1 lingurita de sare

***Ustensile de bucatarie:***

- tava de cuptor
- rotisor sau protap

***Electrocasnice:***

- cuptor cu rotisor

Aceasta este o varianta a unei retete traditionale care se prepara de Paste in Grecia si in tarile Balcanice - kokoretsi. Este o modalitate inedita de a prepara organele de miel: la rotisor, infasurate in prapur.

1. Mai intai, pregatim condimentele. Tocam patrunjelul verde si usturoiul si le amestecam cu oregano, sare si piper. Peste compozitia de condimente, usturoi si verdeata, adaugam putin ulei de masline, dupa care amestecam totul pana cand se formeaza o pasta aromata.
2. Spalam organele de miel si le curatam de pielite. La aceasta reteta folosim ficatul, inima, plamanii si rinichii. Taiem organele bucati suficient de mari pentru a le putea infige in rotisor.
3. Amestecam maruntaiele de miel taiate cu pasta de condimente si verdeata, apoi le infigem in rotisor, alternand ficatul cu rinichii, inima si plamanii.
4. Acoperim maruntaiele asezate pe rotisor cu prapurele spalate cu apa si otet si legam rulada cu ata rezistenta, care sa tina prapurele sa nu se desfacă, mai ales la capete.
5. Asezam rotisorul in cuptor, iar dedesubt o tava cu apa, astfel incat rulada sa se faca la abur, fara a se usca. Grasimea din rulada se va scurge tot in tava. Lasam rulada la cuptor timp de aproximativ o ora sau pana cand se rumeneste frumos. Miroase bine?
6. Scoatem rulada cu tot cu rotisor pe o tava si o lasam sa se raceasca putin. Taiem ata cu care am legat prapurele si o dam deoparte, apoi scoatem rotisorul din rulada cu grija sa nu o desfacem. Apoi infasuram rulada intr-un servetel de hartie curat, ca sa absoarba excesul de grasime.
7. Desfacem servetelul si asezam rulada intreaga pe un platou. Rulada de maruntaie de miel se serveste taiata rondele potrivite, la aperitiv, pe masa de Paste. [www.Pofta-Mare.ro](http://www.Pofta-Mare.ro) va doreste un Paste Fericit!