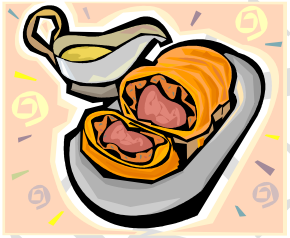
RULORI DIN CARNE ŞI CREIER

INGREDIENTE	U.M.	
Pulpă de porc	500	gr.
Creier porc/vită	300	gr.
Făină	25	gr.
Pesmet	125	gr.
Ouă	4	buc.
Ulei	125	ml.
Ceapă	100	gr.
Piper	1	gr.
Sare	25	gr.



MOD DE PREPARARE:

Carnea de porc se taie în felii, se dă cu sare şi se bate cu ciocanul de şniţel. Creierul se lasă să stea în apă rece, se curăţă apoi de pieliţe şi se fierbe într-un vas cu apă clocotită şi sare, timp de 20 de minute. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt şi se căleşte în ulei fierbinte. După cca. 5 minute, se adaugă creierul tăiat mărunt şi se mai călesc împreună circa 10 minute, potrivindu-se gustul de sare şi piper. Se adaugă 2 ouă şi se amestecă bine. Cu această copmpziţie se umplu fileurile de carne, se rulează, se fixează cu scobitori, se trec prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc într-o tigaie cu ulei fierbinte, până ce se rumenesc bine.

Se servesc cu garnitură de cartofi prăjiţi şi salată.

PANACRIS