

Pârjolele

- ☐ carne tocată: vacă, porc sau amestec
- ☐ 1 ceapă
- ☐ 1 ou
- ☐ sare
- ☐ piper
- ☐ verdeață
- ☐ 2-3 căței de usturoi
- ☐ pâine uscată

La carnea tocată se adaugă ceapa tăiată mărunt, călită în ulei (la foc mic, nu se prăjește, se înmoaie), oul, sare, piper (după gust), verdeața, usturoiul pisat și mărunțit, 2-3 linguri de apă rece ca să fie compoziția moale (depinde de cantitate), și felia de pâine muiată în apă și sfărâmată. Se amestecă totul cu mâna sau cu lingura până ce se leagă compoziția. Apoi se ia câte puțin și se modelează cu mâna pârjolele (mai mici, mai mari), se dă prin făină puțină, sau prin pesmet, și se prăjesc în ulei încins, pe ambele părți (la foc potrivit) ca să se pătrundă.

Poftă bună!