

Докторски дробчета



Продукти: 1 кг. пилешки дробчета, около 2 ч.ч. прясно мляко, 2-3 с.л. олио, сол и черен пипер на вкус.

Приготвяне: Дробчетата се накисват в студена вода, която се сменя, докато водата не е кървава. Овкусяват се, поставят се в тавичка, поливат се с олиото и прясното мляко/което трябва да ги покрие/ и се пекат докато млякото изври и дробчетата станат крехки. Няма по-лесно, бързо и вкусно мезе като тези докторски дробчета. Наздраве !!!

