

## Pulpe cu șofran și fistic

Pulpe

### Ingrediente:

Pulpe– 2 kg  
Ulei de măsline– 100 ml  
Ceapă roșie– 2 cap.  
Ghimbir– 20 gr  
Scorțișoară– 1 l.  
Paprica– 1 l.  
Șofran– un praf  
Lămâi– 2 buc.  
Fistic verde– 50 gr.  
Sare  
Piper negru măcinat

### Mod de preparare:

Pulpele se porționează în șolduri și gambe. Ceapa roșie se taie mășcat, iar ghimbirul se dă la răzătoarea mărunță. Peste șofran se toarnă apă clocotită (50gr) și se lasă la macerat 2-3 minute. Într-un bol adânc se marinează carnea cu infuzia de șofran, sucul de lămâie, uleiul de măsline, ghimbirul ras, scorțișoara și paprica. Carnea se amestecă bine, se adaugă sare, piper negru, se mai amestecă o dată și se lasă la marinat de la 20 minut până la 24 ore. Lămâile stoarse pot fi puse în amestecul obținut. Carnea marinată se așează în mod uniform pe tavă și se dă în rolă încălzită la 190–200 grade, pentru treizeci și cinci minute. Fisticul se pisează în mojar. Se scoate carnea din rolă, se presoară cu fisticul obținut și se pune în rolă pentru încă 5-10 minute. Poate fi servită cu ceapă verde și pătrunjel în sos de ulei de măsline și suc de lămâie sau cu orez și ulei de măsline și suc de lămâie.  
Poftă mare!

