

Preparatul vedetă de Paște. Cum faci un drob gustos și aromat

By Ana Maria Tomescu - 10/04/2026



Sărbătorile de Paște readuc în prim-plan unul dintre cele mai iubite preparate tradiționale: drobul. Nelipsit de pe mesele românilor, acest aperitiv simbolic îmbină gustul autentic cu aroma verdețurilor proaspete.

Indiferent de varianta aleasă, drobul rămâne unul dintre preparatele preferate de masa de Paște, iar rețeta poate fi adaptată în funcție de preferințe. Fie că este pregătit după rețeta clasică, din organe de miel, fie într-o variantă mai ușoară, din carne de pui, drobul rămâne o alegere apreciată de întreaga familie.

Varianta tradițională, preferata românilor

Drobul de miel continuă să fie opțiunea clasică pentru masa de Paște. Preparatul se face din organe de miel, combinate cu verdeață proaspătă și condimente, care îi oferă un gust bogat și echilibrat, potrivit rețetei Ginei Bradea, prezentată de [Hotnews.ro](https://hotnews.ro).

Compoziția este completată de ouă, iar în mijloc sunt adăugate ouă fierte, pentru aspect și savoare. După ce organele sunt gătite și tocate, acestea se amestecă cu ceapă verde, mărar și pătrunjel, apoi cu ouă crude, care leagă compoziția. Preparatul se coace până capătă o crustă aurie, iar rezultatul este un aperitiv consistent, potrivit pentru masa festivă.

Cum se prepară drobul de pui

Pentru cei care preferă o variantă mai ușoară sau nu consumă miel, drobul de pui este preparatul perfect. Acesta este făcut din piept de pui și ficăței, combinate cu ouă, ceapă și verdeață.

Ingredientele sunt fierte, tocate și amestecate cu condimente, apoi băgate la cuptor până când drobul devine bine legat și ușor rumenit. Rezultatul este un aperitiv potrivit pentru toată lumea, cu un gust mai blând, dar la fel de apreciat.

Drobul este servit, de regulă, rece, tăiat felii, alături de alte preparate specifice sărbătorii, fiind printre primele gustate atunci când familia se adună la masă.

Sursa foto: [Gustos.ro](https://gustos.ro)

Citiți, de asemenea, pe anchetaonline.ro:

<https://anchetaonline.ro/vinerea-mare-ce-nu-este-bine-azi-20146/>

Original article:

<https://anchetaonline.ro/preparatul-vedeta-paste-faci-drob-gustos-aromat-310232/>