



## Chiftele tradiționale

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

750 g	carne tocată amestec	1	ceapă mare tocată mărunt
	căței mari de usturoi	1 linguriță	de piper negru proaspăt măcinat
2 lingurițe	de boia dulce	1 linguriță	de frunze de cimbru uscat
2	ouă	2	felii de pâine, fără coajă, înmuiate în apă și stoarse bine sau 2 linguri de pesmet
	sare după gust		ulei pentru prăjit

### Instructions

**Pasul 1.** Ceapa se curăță și se toacă mărunt, apoi se pune peste carnea tocată, împreună cu ouăle și usturoiul tocat.

**Pasul 2.** Adaugă sarea, piperul, cimbrul și boiaua, apoi amestecă bine toate ingredientele. În cazul în care carnea este foarte apoasă, se adaugă în compoziție feliile de pâine înmuiate în apă și stoarse sau pesmetul și se încorporează foarte bine.

**Pasul 3.** Lasă amestecul deoparte pentru 30 de minute, pentru ca aromele să se întrepătrundă.

**Pasul 4.** Porționează și modelează chiftelele după preferințe, fie cu mâna, fie cu lingura pentru înghețată.

**Pasul 5.** Înainte de prăjire, le poți da prin făină sau pesmet, pentru a obține o crustă crocantă.

**Pasul 6.** Încinge uleiul într-o tigaie mai adâncă și prăjește chiftelele la foc mediu, câte 3-4 minute pe fiecare parte.

**Pasul 7.** După prăjire, scoate-le pe prosoape de hârtie, care vor absorbi uleiul în exces.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**