



## Chiftele de curcan la cuptor

Steps: 3

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

600 gr	carne de curcan tocată	2	cepe verzi tocate
	câteva căței de usturoi	2	ouă
1	legătură de pătrunjel	1	legătură de mărar
1	lingură de pesmet		Sare după gust

### Instructions

**Pasul 1.** Amestecă ceapa, usturoiul, carnea tocata, ouăle, pesmetul, verdețurile tocate și sarea într-un castron.

**Pasul 2.** Modelează chiftelele în forma dorită și pune-le în cuptorul încins, într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.

**Pasul 3.** Se lasă până se rumenesc puțin deasupra, apoi se întorc și se mai lasă câteva minute.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

Chiftele de curcan la cuptor

Stand 05.09.2023