

Paste cu chiftelute si legume

Paste cu chiftelute si legume

Ingrediente :

200 g paste tip fusilli, 350 g carne tocata mixta, 2 cepe verzi, o ceapa, 1 galbenus, 300 g morcovi, 400 g praz, 200 g Champignon, 125 ml supa de legume/concentrat, 2 linguri pesmet, 1 lingurita mustar, boia dulce, 3 linguri ulei, 1 lingura unt

Preparare :

Se fierb pastele in apa cu sare si citeva picaturi de ulei, conform indicatiilor de pe ambalaj. Se scurg. Se taie rondele ceapa verde, se toaca marunt ceapa de apa, se curata morcovii si se taie betisoare lungi de 3-4 cm. Se taie rondele de 1 cm prazul si felii ciupercile. Se framinta carnea cu un galbenus, ceapa de apa, pesmetul si mustarul. Se condimenteaza. Se formeaza cu miinile (udate din cind in cind cu apa) aproximativ 20 de chiftelute. Se incinge uleiul intr-o tigaie si se prajesc chiftelutele la foc potrivit, pe toate partile, aprox. 5 minute. Se scot si se lasa sa se scurga de grasime pe o farfurie tapetata cu un prosop de bucatarie de hirtie. Se incinge untul si se dinstuie, la foc mic, ceapa verde si ciupercile. Se adauga morcovii si prazul si se mai dinstuie la foc potrivit inca 5 minute. Se adauga supa si se lasa sa fiarba la foc

mic 12-15 minute. Se condimenteaza. Se adauga chiftelutele la legume si se mai dau citeva clocote. La sfirsit se adauga pasteles si se mai invirte de citeva ori.