

# Chiftelute de naut

## Chiftelute de naut

### Ingrediente :

200 g boabe de naut, 2 oua, 150 g brinza de vaci, 1 ceapa mijlocie, 100 g pesmet, 2 catei usturoi, 3-4 linguri patrunjel tocat, 1 lingura rozmarin, ulei de masline, 2-3 frunze de menta

### Preparare :

Se pun boabele de naut in apa rece peste noapte. Se strecoara si se fierb o jumatate de ora in apa, la foc mediu. Ceapa se toaca fin si se prajeste la foc rapid in 1 lingura ulei de masline. Se lasa sa se raceasca. Se amesteca nautul cu ouale si cu brinza si se piureaza usor. Se adauga pesmetul si ceapa scursa de ulei. Se adauga usturoiul tocat fin si se potriveste de sare si piper. Se toaca menta si se adauga la compozitie, impreuna cu patrunjelul si rozmarinul. Se lasa cam 10 minute sa se patrunda si apoi se prajesc in ulei 8 chiftelute plate. Se servesc cu garnitura de cartofi, orez, etc, sau ca hamburger.