

Tocinei (chiftele)

cu zucchini

Tocinei (chiftele) cu zucchini

Ingrediente :

1 zucchini mare, 1 kg cartofi, 1 ceapa mijlocie, 1 ou, 2 linguri faina, 3-4 linguri ulei, 150 g sunca, un pumn de patrunjel tocat fin

Preparare :

Se curata cartofii, se spala si se dau pe razatoarea mare. Se storc bine intr-un prosop de bucatarie. Se spala si se sterge zucchini. Se da pe razatoarea mare. Se curata ceapa si se da pe razatoarea mare. Se amesteca cartofii cu ceapa, zucchini, oul si faina. Se condimenteaza dupa gust. Se incing cite 2 linguri de ulei si se fac tocinei/chiftele plate care se prajesc in uleiul incins bine, pina cind se rumenesc pe ambele parti. Vor iesi aproximativ 10-12 bucati. Se servesc ornate cu felii subtiri de sunca.