

# Chiftelute umplute cu ciuperci

## Chiftelute umplute cu ciuperci

### Ingrediente :

500 g carne tocata de vita; 4 - 5 ciuperci Champignon; 2 oua; 1 ceapa; 1 lingura faina; 1 legatura patrunjel, sare, piper, maghiran

### Preparare :

Amesteci carnea tocata cu ouale si faina, pui sare, piper, maghiran dupa gust si omogenizezi compozitia. Cureti ceapa, o tai marunt, o calesti in ulei, adaugi ciupercile tocate, patrunjelul tocat si lasi pe foc pana se formeaza un sos. Din compozitia de carne formezi apoi chiftelute subtiri: pui pe o chifteluta o lingurita din compozitia de ciuperci, asezi a doua chifteluta (ca pe un capac) si presezi marginile. Prajesti apoi chiftelutele astfel umplute in grasime incinsa si le scoti pe un prosop de hartie care sa le absoarba surplusul de ulei.