

Chiftelute de sunca

Chiftelute de sunca

Ingrediente :

200 g sunca, 1/2 kg cartofi, 2 oua, 3 linguri grasime sau ulei, o ceasca de lapte, 1 lingura smintina, 1 lingurita faina, sare, piper

Preparare :

Cartofii fara coaja se fierb cu putina sare. Se scurg de apa si se sfarima cu furculita, se adauga putin ulei si lapte pentru a obtine un piureu. Se lasa sa se raceasca, se adauga un ou batut, sunca tocata marunt, sare, piper, smintina si faina. Se amesteca bine compozitia, se formeaza chiftelutele pe care le dam prin ou batut si prin pesmet, apoi le punem la prajit in ulei incins. Se prajesc pe o parte si pe cealalta. Se servesc cu sote de legume sau salata.
Pofta buna.