

# Chiftele marinate

## Chiftele marinate

### Ingrediente :

700 g carne macra, 1 praz mic, 1 felie de franzela, 1 morcov, 1 cartof, 1 ou mare sau doua mici, sare, piper, marar si patrunjel tocat marunt. Sos: 2 linguri de pasta de rosii, 1 lingura untura sau 2 de ulei, 1 lingura de faina, 1 lingura de otet, putin zahar, 2 foi de dafin, 10 boabe de piper, 2-3 boabe de enibahar, putina nucsoara rasa, sare

### Preparare :

Carnea, cartoful, morcovul, prazul se trec prin masina de tocat carne. La final se toaca piinea muiata in apa. Se pune pasta rezultata intr-un castron, se aduga oul, sarea, piperul, mararul si patrunjel tocat marunt. Se formeaza chiftelutele cu miinile umezite cu apa. Se prajesc si se aseaza intr-un vas termorezistent. Se prepara sosul: se pune la incins grasimea sau uleiul, se adauga faina si imediat pasta de rosii, otetul, putin zahar. Se stinge cu apa, se adauga foile de dafin, piperul, enibaharul, nucusoara rasa si sarea, se lasa sa dea 2-3 clocote. Se toarna sosul peste chiftelute si se dau la cuptor citeva minute. Pofta buna.