

Chiftelute de peste la cuptor



Aceste chiftelute delicate reprezinta o gustarica foarte atractiva pentru copiii „rezistenti” la peste :)))

Daca nu ati reusit pana acum sa ii determinati sa manance macar o data pe saptamana peste, e timpul pentru un test :P...delicios as zice, vazandu-l pe Bogdi cum le dadea tarcoale ☺

...si e bine ca pot fi savurate si intr-o simpla zi din saptamana, dar si cu ocazia aniversarii unei, de exemplu, zile de nastere ☺

Ingrediente:

- 200 g. aluat de foitaj Linco/Morarita, etc.
- 220-250 g. file de cod sau pastrav (proaspat sau congelat)
- 1 lingurita suc de lamaie
- 50 g. smantana groasa
- sare si piper dupa gust
- 1 galbenus
- o lingura lapte caldut

Mod de preparare:

Incepeti prin a decongela, la temperatura camerei, aluatul de foitaj (nu-l lasati sa se decongeleze de tot, pentru ca se va inmuia si nu-l veti mai putea taia cum trebuie)



<http://savalaura.blogspot.com>

Taiati fileul in bucatele mici cu un cutit foarte ascutit (la fel, decongelati-l inainte daca e cazul, si tot asa, nu complet ...pentru a-l putea taia cat mai bine). Daca e proaspat, sariti peste etapa asta :))

Amestecati apoi bucatelele de peste cu suc de lamaie, smantana, sare si piper dupa gust. Lasati amestecul la frigider pentru cca. 10-15 minute, dupa care formati chiftele (cu mainile ude va va fi mai usor, caci au tendinta de a se destrama rapid :D)



<http://savalaura.blogspot.com>

Taiati fasii subtiri din aluat (si nu foarte lungi):



<http://savalaura.blogspot.com>

Luati cate o chifteluta si acoperiti-o cu benzi de aluat, formand un grilaj:



...la mine s-au intersectat cate trei benzi (pe orizontala chiftelei) cu alte trei, pe verticala ei :)))



In final nu prea conteaza cum „lipiti” benzile de aluat, doar daca le pregatiti pentru o ocazie mai festiva ☺
...atunci va trebui sa va inarmati cu ceva rabdare (cand credeam ca reuseam sa le asez, mi se lipeau de degete si incepeam din nou sa le cladesc :D)

Se aseaza, pe masura ce le formati, pe o tava tapetata cu hartie de copt:



<http://savalaura.blogspot.com>

Se ung cu galbenus amestecat cu lapte si se dau la cuptor (preincalzit in prealabil), la 200 de grade, timp de cca. 18 minute sau pana cand se rumenesc frumos.



<http://savalaura.blogspot.com>

Se lasa sa se racoreasca putin, dupa care se transfera din tava:



<http://savalaura.blogspot.com>

...direct pe platoul de servit ☺



Chiftelutele se servesc cu o salata proaspata de rosii si castraveti sau cu un **sos de rosii delicios** ☺

Au fost foarte apreciate de intreaga familie, si cum va spuneam, inclusiv de Bogdi, ceea ce m-a facut extrem de increzatoare in reusita voastră in fata copiilor voștri ☺



P.S. Reteta originala prevedea file de batog, asa ca daca aveti sansa de a-l procura, folositi-l cu incredere :))
...daca folositi peste congelat, stoarceti-l usor in palme, dupa ce l-ati taiat bucatele ☺