

Chec de carne cu felii de costita afumata



Imi plac la nebunie retetele de carne facute in forme, in formele de chec, mai exact, pentru ca nu presupun mare munca iar rezultatul final este fenomenal!!! Asta e si povestea acestui chec de carne cu felii de costita afumata, pe care vi-l recomand cu drag...acum sau in orice alta zi in care nu aveti chef de bucatareala ☐

Si va mai pun inca o idee apetisanta la indemana, o **chiftea greceasca**, pe care o puteti servi cu tzatziki!!! Un festin! ☐

Ingrediente:

- 800 g carne tocata de vita sau amestec (vita+porc)
- 1 ceapa mare
- 2 catei de usturoi

- 3, 4 linguri ulei
- 100 g spanac
- 5 linguri **pasta de ardei cu rosii**
- 1 lingura zahar (brun)
- 2 linguri mustar
- 50 g fulgi de ovaz (sau pesmet)
- 2 linguri piure de cartofi, rece
- 4 oua mari
- sare, piper dupa gust
- 8 felii costita afumata
- 1 lingura unt pentru forma

Mod de preparare:

Se curata ceapa si usturoiul si se toaca marunt. Se alege spanacul, se curata si se spala. Se pune intr-o oala si se inabusa rapid (intr-o lingura ulei si 4, 5 linguri apa), amestecand continuu. Se scoate apoi spanacul din oala, se scurge si se toaca marunt. Se poate folosi spanac gata fiert sau congelat.

Se incinge uleiul intr-o cratita, in care se calesc ceapa si usturoiul, cca. 2 minute, sau pana cand devin sticloase. Se sareaza si pipereaza dupa gust, apoi se varsa intr-un bol si se lasa deoparte.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu unt o forma clasica de chec.

Se amesteca ceapa calita cu pasta de ardei si rosii. Daca nu aveti pasta, maruntiti 2 rosii bine coapte (fara coaja) cu 1 ardei. In ultima instanta, folositi ketchup □ Adaugati la amestec zaharul, care scoate in evidenta gustul carni si tempereaza putin rosiile, mustarul, carnea tocata, piureul de cartofi, care leaga foarte bine compozitia (daca nu aveti gata facut, radeti un cartof mediu pe razatoarea mica), fulgii de ovaz sau pesmetul, ouale batute separat si spanacul tocat. Se amesteca viguros, pana se formeaza o masa omogena. Se condimenteaza cu sare si piper.

Se toarna compozitia rezultata in forma de chec pregatita si se

niveleaza. Se aseaza deasupra feliile subtiri de costita. Se acopera checul de carne cu folie de aluminiu si se coace cca. 40 de minute.

Se indeparteaza apoi folia si se mai lasa inca 15 minute la copt, pentru ca checul sa devina maroniu si crocant. E foarte gustos fierbinte (numai ca nu se taie asa frumos), dar si rece!!!



Se serveste taiat in felii potrivite, alaturi de rosii sau salata. Puteti sa puneti si branza (Feta) sau cascaval pe platou. Va fi delicios!!!

