

Chiftea greceasca



Laura Sava

Chiftea greceasca: o reteta ce se cere facuta iar si iar!!! ☐
Daca va plac ruladele de carne facute la cuptor, veti aprecia cu siguranta si aceasta chiftea greceasca cu straturi delicioase de carne si branza Feta!!!!!!!
Se face foarte usor si, dupa cum veti observa, se si mananca la fel ☐
Cu o salata **Tzatziki** langa, e prea buna!!!!!!! :))

Ingrediente (pentru 4 persoane):

Compozitie chiftea:

- 250 g carne tocata de porc
- 250 g carne tocata de miel (daca nu aveti, inlocuiti cu carne de vita)
- 1 ou mare
- 100 ml lapte
- sare si piper proaspat macinat
- 75 g orez

- 300 ml apa

Umplutura:

- 100 g branza Feta
- 25 g unt
- 2 catei de usturoi tocati
- 1 ceapa tocata (sa aiba cca. 50 g, nu mai mult)
- 2 linguri patrunjel tocat

Mod de preparare:

Puneti mai intai orezul in apa fierbinte cu sare, amestecati pana da un clocot apoi dati focul la minim si lasati sa fiarba sub capac cca. 12 min. Luati de pe foc si lasati-l acoperit pana se raceste. Orezul trebuie sa fie fiert, sau semifiert, si sa nu aiba apa deloc.

Amestecati apoi orezul cu carnea, oul, laptele si condimentele.

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti o tava de chec cu putin unt sau ulei.

Umplutura se prepara astfel: se sfarama Feta, se amesteca cu untul moale (lasat din timp la temperatura camerei), ceapa si usturoiul si apoi patrunjelul.

In forma de chec pregatita, claditi straturi de carne si umplutura.

Astfel, se aseaza prima data un rand de carne, se pune peste o parte din umplutura, se pune inca un rand de carne si inca un rand de branza, ultimul strat fiind de carne. Daca impartiti umplutura in doua, veti obtine 3 randuri de carne si 2 de umplutura.

La final, se mai pune putin unt din loc in loc si se da la copt pentru aprox. 45 de minute. Va iesi o minunatie!!!! ☐





Laura Sava

Pofta mare!!!!!!!!!!



Pozele vechi, cu „chifteaua” greceasca facuta in forma de silicon dreptunghiulara de la **Tupperware**:



Mai pe larg □

Compozitia de carne, bine condimentata:



Amestecata cu orezul fiert:



Primul strat de carne intins in forma:



Strat de branza (la care eu am mai adaugat mascarpone):



Laura Sava

Iar pentru al doilea strat am facut un sos de usturoi si smantana:



Laura
Sava



Laura Sava

Ultimul strat de carne:



Laura Sava

Cu bucatele de unt deasupra:



Chifteaua coapta:



Cu sos bechamel (inventia mea ☺):



Sectiuni:



Laura
Sava



Pe farfurie, langa o portie de spanac si piure de cartofi:



*Laura
Sava*

Reteta preluata de la Alka