

Chiftea greceasca

[shashin type="photo" id="16534" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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 **Tzatziki** langa e prea bun!!!!!!! :))

Ingrediente (pentru 4 persoane):

- 250 g. carne tocata de porc
- 250 g. carne tocata de miel (daca nu aveti, inlocuiti cu carne de vita)
- 1 ou
- 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:

Orezul se pune in apa fierbinte cu sare, se amesteca pana da un clocot, apoi se da focul la mic si se lasa sa fiarba sub capac cca. 12 min. Se ia de pe foc si se lasa acoperit pana se raceste. Orezul trebuie sa fie fiert, sau semifiert, si sa nu aiba apa deloc. Se amesteca apoi cu carnea, oul, laptele si condimentele.

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

Intr-o tava de chec, unsa cu unt sau ulei, se cladesc 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 cuptorul incins, la 180 grade C (foc potrivit), pentru aprox. 45 de minute.

Va iesi o minunatie!!!! ☐

[shashin type="photo" id="16535,16536,16537" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

[shashin type="photo" id="16538" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Pozele vechi:



Mai pe larg □





Reteta preluata de la Alka