

# Chiftele cu mere



Chiftele cu mere!!

Ati mancat vreodata chiftele cu mere?! ...eu, pana acum, nu! ☐

Am facut in urma cu ceva timp niste **chiftelute** surpriza :))) ...de la ale caror stralucita idee am tesut apoi zeci de alte combinatii (ei bine, nu erau decat vreo 2, 3 idei diferite, dar am vrut sa sune dramatic ☐ )

...insa cu mere nu am apucat, hihi...

Delicioase, doar atat pot sa va spun! ...si astea cu mere si **chiftelutele umplute cu oua!**

## Ingrediente:

- o chifla
- un mar (mai micut ☐ )
- 700 g carne de porc tocata
- 50 g branza Cedar
- un ou mare
- sare, piper
- o lingura coaja de lamaie rasa (optional)

- o lingura menta tocata (optional)

## Mod de preparare:

Chifla se inmoaie in apa. Se curata marul si se da pe razatoare. Se stoarce painea, se framanta cu mar, carne, coaja de lamaie, menta, branza, ou, sare si piper.

Cu mainile ude, se fac chiftele (nu chiftelute □ ) si se rumenesc in ulei cca. 10 minute.

Se servesc cu cartofi natur sau orez si garnitura preferata!



*Laura Sava*

P.S. Chiftelele vor fi la fel de gustoase, daca in loc de mere se vor adauga legume (morcovi sau dovlecei rasi, rondele de praz, ciuperci tocate de la conserva) sau chiar alte fructe.