

Chiftele crocante de cod



Am revenit, asa cum va promiteam acum cateva zile, cu niste chiftele crocante de cod, varianta prajita a delicioaselor **chiftele de peste** la cuptor.

...de data asta, parca, si mai gustoase!!!!!!! ☐

Ca sa manance si Bogdi, l-am ametit cum ca sunt chiftele de caracatita, ca-n Grecia :))) ...si, culmea a fost, ca intr-adevar aduceau la gust cu caracatita pe gratar pe care am savurat-o cu totii in **Asprovalta** (unde vom merge, din nou, in vara asta...)

Sa le incercati neaparat, caci sunt cu adevarat delicioase!!!

Ingrediente:

- 200-220 g file de cod (sau alt peste)

- 50 g smantana groasa
- 1 lingurita suc de lamaie
- sare, piper
- 200 g foi de placinta
- ulei pentru prajit

Data viitoare fac portie dubla ☐



Mod de preparare:

Scoateti cu 20 de minute inainte de a va apuca de treaba foile de placinta din congelator.

Taiati fileul bucatele mici cu un cutit foarte ascutit (daca folositi peste congelat, lasati-l la decongelat si apoi taiati-l; puneti-l la scurs intr-o strecuratoare pana cand se dezgheata foile de aluat)

Taiati foile de aluat, suprapuse, in fasii cat mai subtiri:



Amestecati bucatelele de peste cu sucul de lamaie si smantana; sarati si piperati dupa gust; din aceasta compozitie formati chiftelute.

Asezati fasiile de aluat pe o farfurie intinsa sau un platou. Luati cate o chifteluta si tavaliti-o usor prin farfurie pana se acopera in totalitate cu fasiute de aluat.

Daca folositi peste congelat, chiftelutele vor avea tendinta de a se destrama, asa ca inarmati-va cu rabdare, si formati chiar voi **chiftelutele de peste** in palme, presarand la nevoie fasii de aluat deasupra si apasand bine sa adere:



Lasati-le sa se „odihneasca” pana cand se incinge uleiul ☐



Prajiti chiftelutele in ulei incins (focul sa nu fie prea mare, ca sa nu arda fasiile de aluat) timp de 3-4 minute pentru a le face crocante:



Se servesc cu mare pofta ori calde ori reci, ornate cu felii de lamaie si frunze de patrunjel.

Noi, fiindca ne-am reamintit cu drag de Grecia, le-am savurat langa o portie mare de **tzatziki**



...dar se pot servi si alaturi de un sos dulce si iute, cum ar fi acesta:

Amestecati 100 ml. ulei de masline cu 5 linguri otet de vin; adaugati un catel de usturoi taiat, ardei chilli si miere dupa gust.

Foarte gustoase!!! ☐