

# Chiftelute de miel



Chiftelute de miel, preparate si afisate pentru prima data pe blogul meu :))

Dragii mei, suntem atat de aproape de sarbatoarea Sfintelor Pasti si ma simt ataaat de presata de timp!!!! Adica, mi-am propus sa va arat atatea si, iata, de-abia ajung sa imi deschid blogul ☐ Afara e din nou soare, si tentatia soarelui, a florilor ce s-au deschis, frumos mirositoare-n pomi, a balansoarului meu care imi leagana lin gandurile in zumzetul de albine care ne-a invadat gradina, este preeeaaa mare!!!! ☐

Sper sa mai ajung sa va invit la o felie de tort, prajitura, figurina **de Pasti**, ceva, orice, pana la sfarsitul saptamanii :))

Pana atunci, va rog serviti-va cu cateva chiftelute de miel, sub forma de frigarui!

## **Ingrediente:**

### **Compozitie chiftelute de miel:**

- 500 g carne de miel (spata)
- 2 felii de paine
- un ou mare
- o ceapa uscata sau 2 cepe verzi
- 2 linguri frunze de patrunjel
- 2 catei de usturoi
- sare si piper, dupa gust
- un sfert de lingurita chimen (optional)
- un varf cutit cardamom (optional)
- o lingura unt
- 7, 8 linguri ulei, pentru prajit (100 ml)

### **In plus:**

- o vanata mare
- salata verde
- 150 g branza Feta sau branza de oaie
- masline negre



## **Mod de preparare:**

### **Compozitie chiftelute:**

Tocati carnea de miel. Inmuiati miezul de paine intr-un bol cu apa rece. Curatati si taiati marunt ceapa si usturoiul, iar frunzele de patrunjel, tocati-le fin.

Intr-un castron, amestecati bine carnea, miezul de paine stors si oul si condimentati puternic cu sare, piper, chimen si cardamom.

Cand amestecul devine omogen, acoperiti castronul cu o folie de plastic si puneti-l la frigider pentru 30 de minute, sa se impregneze carnea cu toate aromele.

### **Preparare chiftele de miel:**

Pudrati-va mainile cu faina si formati chiftelute de marimea unei nuci (ei, se pot face si un pic mai mari □ ). Pe masura ce sunt gata, se aseaza pe o farfurie (platou), lasand putina distanta intre ele ca sa nu se lipeasca.

Incingeti untul si uleiul intr-o cratita si prajiti chiftelutele circa 8 minute, intorcandu-le mereu, pana ce se rumenesc pe toate partile.

#### Pat de salata cu vinete:

Taiati vanata in felii longitudinale (aprox. 10); sarati-le si lasati-le sa stea 10 minute. Spalati-le apoi cu apa rece si stergeti-le bine. Prajiti-le in ulei si lasati-le sa se scurga pe prosoape de hartie.

Acoperiti un platou cu frunze de salata. Taiati branza in 10 bucati (sau mai multe, depinde de nr. chiftelutelor obtinute). Infasurati fiecare chiftea intr-o felie de vanata; asezati deasupra cate o bucata de branza si o maslina si fixati cu o tepusa de lemn (scobitoare).

Chiftelutele de miel se aseaza pe patul de salata si se servesc, calde, cu o **salata usoara de rosii** sau cu **tzatziki** ☐

Fooooarte gustoase!!!!



P.S. Daca le doriti si mai picante, cu miros de India ☐ , adaugati

in compositie 8-10 frunze de menta proaspata, taiate fasii subtiri, cu o foarfeca.

Desigur, chiftelutele se pot servi cu o garnitura de orez arabesc, presarat cu alune prajite si pisate (si chiar cu stafide)