

Chiftelute de pasare cu sos de smantana



Chiftelute de pasare cu sos de smantana: o mancarica exact pe gustul celor mici ☐

...mai ales a celor mofturosi sau nu prea dornici de a testa noi gusturi ☐

Bogdi meu nu se impaca aproape deloc cu carnea, asa ca in disperare de cauza am inceput sa pun in practica tot felul de combinatii in speranta ca-i voi starni cumva pofta :)))

Ei bine, cu reteta asta am reusit!

Va urez succes si voua!!! :))

Ingrediente:

- 600 g carne de pasare (eu -piept de pui)
- 2 felii paine alba
- 1 ceapa
- 1 ou
- 100 ml ulei
- 50 g faina
- 300 ml lapte
- 150-200 g smantana
- 30 g unt
- sare
- marar/patrunjel

Carnea de pasare se scoate de pe os, painea se inmoaie in putin lapte si se stoarce bine; ceapa (curatata si spalata) se taie

marunt si se caleste usor in 2 linguri de ulei, apoi toate se trec prin masina de tocat (eu -la blender ☐)

Tocatura se amesteca cu oul crud si sare. Din acst amestec se modeleaza cu mana unsa cu ulei chiftelute mici. Se prajesc in ulei fierbinte:

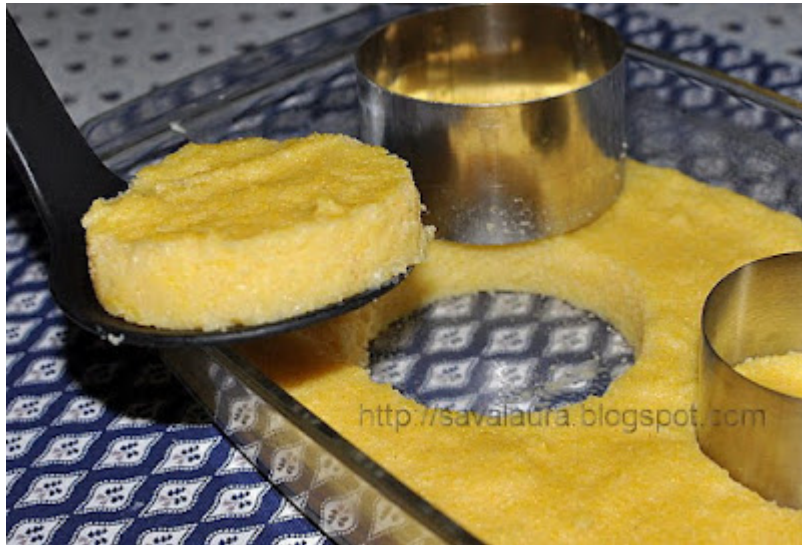


Se pregateste sosul de smantana: faina se caleste usor in unt, apoi se stinge cu lapte (se adauga treptat, sa nu faca cocoloase...desi daca totusi se arata a fi rebela, o puteti domoli cu mixerul-bat sau o amenintati c-o dati printr-o strecuratoare ☐)

Se adauga smantana si se amesteca totul bine. Se adauga sare si se fierbe sosul la foc mic 15-20 de minute. Lasati apoi la o parte pana cand pregatiti garnitura, care la noi de data asta a fost mamaliguta ☐

...pe care, in incercarea de a-i pune iubitelui meu mic o „farfurie” cat mai atractiva in fata, am inceput sa o sculptez, hi, hi...cam ca si-aici: **Gratin cu mamaliga**

E reusita si varianta „cu paharul”, nu?! ☐ ...eu ii multumesc din tot sufletul doamnei Anca, prietena mamei, din Danemarca, care m-a rasfatat cu tot felul de cadouri(pe care le veti vedea pe parcurs :P) si evident si cu aceste mici inele la care visam demult ☐



Chiftelutele se servesc cu garnitura (la alegere) si sos de smantana presarat cu cascaval ras -varianta pentru copii: Chiftelute Spiderman, cum le-a numit Bogdi :))



...desi, dupa cum ati vazut, v-am lasat ca poza de prezentare portia cu sosul de smantana pudrat cu marar, ca sa nu credeti cumva ca numai cei mici pot fi fascinati de aceasta apetisanta mancarica :))

P.S. Pentru ca sosul de smantana sa nu faca pojghita, treceti un cub de unt deasupra si tineti vasul acoperit pana in momentul servirii.

P.P.S. Mi s-a spus (si am vazut with my own eyes :P) ca a fost o mancarica foarte gustoasa!

Reteta preluata din cartea „400 de Retete Culinare pentru Copilul Tau 0-3 ani” de Laurentiu Cernaianu