

# Chiftelute marinate in sos de rosii



Aceste chiftelute delicioase nu pot fi decat pe placul tuturor :))  
Le fac destul de des, pentru ca sint preferatele lui Cipi (si mai nou, si ale lui Bogdi :P) dar nu am reusit pana acum sa le imortalizez si pentru voi...

Sa le faceti, ca sint grozav de bune!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru chiftelute:

- 500 g. carne tocata amestec (porc si vita)
- 1 felie de paine
- lapte
- 1 ceapa
- 2 oua mici
- 2 catei de usturoi
- marar, patrunjel
- sare, piper
- boia de ardei dulce (si-un pic iute :P)
- ulei pentru prajit

Pentru sosul de rosii:

- 3, 4 linguri ulei
- 2 catei de usturoi
- 1 ceapa
- 200 ml. supa de carne sau de legume

- 250 ml. bulion sau suc de rosii
- sare, piper
- 1 lingurita zahar
- 1, 2 foi de dafin (optional)

Mod de preparare:

Amestecati carnea tocata cu felia de paine inmuata in lapte si bine stoarsa, ouale, usturoiul trecut prin presa sau zdrobit si ceapa data prin razatoare (ca sa obtinem niste chiftelute fine :P). Se condimenteaza cu sare, piper si boia dupa gust, precum si cu frunze de patrunjel si marar, tocate foarte marunt.

Se modeleaza, cu mainile ude (pentru ca aluatul de chiftele sa nu se lipeasca) chiftelute rotunde si nu prea mari. Se prajesc in ulei fierbinte, cu grija, sa nu se arda. Se scot apoi pe hartie absorbanta.

Intr-o alta cratita se pune uleiul la incins; se adauga cateii de usturoi , cu tot cu coaja. Cand se maronesc usor se scot (trebuie doar sa isi lase aroma). Se taie ceapa marunt si se lasa la calit 1, 2 minute, pana se inmoaie. Se adauga apoi supa de carne sau legume (se poate inlocui si cu apa) si se lasa sa dea intr-un clocot. Se toarna sucul de rosii sau bulionul, se adauga sare, piper, zahar si foaia de dafin si se lasa la fiert inca 2, 3 minute. Se pun chiftelutele in aceasta marinata si se lasa sa fiarba impreuna pana cand sosul scade indeajuns.

Alaturi de spaghetti sint irezistibile!!! :))



Desigur, daca va grabiti si aveti prin casa ceva in genul borcanelor de mai jos, nu mai stati pe ganduri ☐

...dar va asigur ca sosul facut in casa este de o mie de ori mai gustos decat orice sos la borcan (cu toate astea, insa, eu am pus vreo doua linguri la sosul meu :D)



P.S. Daca doriti un sos mai satios, adaugati pe langa celelalte ingrediente necesare sosului de rosii si urmatoarele:

- 1 ardei gras rosu
- 1 ardei gras verde
- 1 morcov
- 1 ceapa

Ardeii si ceapa se taie marunt iar morcovul se da pe razatoarea mare. Se pun la calit impreuna cu supa de carne si bulionul, dupa care se urmaresc in continuare pasii retetei ☐

...saaaau, daca va plac mancarurile la cuptor, puteti sa puneti chiftelele intr-un vas termorezistent si sa turnati sosul peste ele. Dati apoi la cuptor cca.10 minute si le savurati, ori tot cu spaghetti, ori cu orez sau piure de cartofi ☐