

Chiftelute marinate in sos de rosii



Aceste chiftelute marinate in sos de rosii, absolut delicioase, nu pot fi decat pe placul tuturor! ☺

Le fac destul de des, pentru ca sunt preferatele lui Cipi (si mai nou, si ale lui Bogdi ☺) dar nu am reusit pana acum sa le imortalizez si pentru voi. Sa le faceti, ca sunt grozav de bune!!!!!!!

Iar daca nu vreti sa prajiti chiftelutele in baie de ulei, va propun sa urmati aceasta reteta de [Chiftelute la cuptor](#)!

Ingrediente:

Pentru chiftelute:

- 500 g carne tocata amestec (porc si vita)
- 1 felie de paine

- 50-80 ml lapte
- 1 ceapa
- doua oua mici
- 1, 2 catei de usturoi
- marar, patrunjel
- sare, piper
- boia de ardei dulce (si-un pic iute ☐)
- ulei pentru prajit

Pentru sosul de rosii:

- 4, 5 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
- o lingura zahar
- 1, 2 foi de dafin (optional)

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

- un ardei gras rosu + un ardei gras verde
- 1 morcov
- o 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 spaghete, ori cu orez sau piure de cartofi.

Mod de preparare:

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

Modelati, cu mainile ude (pentru ca aluatul de chiftele sa nu se lipeasca) chiftelute rotunde si nu prea mari. Prajiti in ulei fierbinte, cu grija, sa nu se arda. Scoateti-le apoi pe hartie absorbanta.

Intr-o alta cratita, puneti uleiul la incins; adaugati cateii de usturoi, cu tot cu coaja. Cand se maronesc usor se scot (trebuie doar sa isi lase aroma). Taiati ceapa marunt si lasati la calit 1, 2 minute, pana se inmoaie. Adaugati apoi supa de carne sau legume (se poate inlocui si cu apa) si lasati sa dea intr-un clocot.

La sfarsit, turnati sucul de rosii sau bulionul, adaugati sare, piper, zahar si foaia de dafin si lasati la fiert inca 2, 3 minute. Chiftelutele se pun in aceasta marinata si se lasa sa fiarba impreuna pana cand sosul scade indeajuns.

Alaturi de spaghetti sunt irezistibile!!! ☐



Desigur, dacă va grabiti și aveți prin casă borcane „aromate” cu roșii, nu mai stați pe gânduri ☐

...dar vă asigur că sosul făcut în casă este de o mie de ori mai gustos decât orice sos la borcan (cu toate astea, însă, eu am pus vreo două linguri la sosul meu ☐)