

# Chiftele pe pat de castravete



Chiftele delicioase cu sos de branza si smantana...ce poate fi mai bun?! ☐

## Ingrediente:

- 1 ceapa
- 2 linguri capere
- 500 g. carne de porc tocata
- sare, piper
- 2 lingurite boia dulce
- 2 linguri unt topit
- 1 castravete de sera
- 1 lingura unt
- 100 g. crema de branza gen Almette
- 100 g. smantana
- 2 linguri verdeata tocata (patrunjel, marar, busuioc).

## Mod de preparare:

Se taie ceapa in bucati mici, se amesteca cu caperele si carnea si totul se framanta pana ce devine ca o coca. Se condimenteaza puternic cu sare, piper si boia. Din aceasta compozitie se iau, cu mainile ude, cantitati mici si se fac bilute. Se incinge grasimea si se prajesc pe toate fetele timp de 6-8 minute. Castravetele se taie in felii de grosimea degetului. Se caleste putin in unt fierbinte, se condimenteaza cu sare si piper.

Smantana si branza se amesteca impreuna cu verdeata, se sareaza,

pipereaza.

Feliile de castravete sa aseaza pe o farfurie , peste ele se repartizeaza smantana cu verdeata si perisoarele se aranjeaza deasupra.

Eu le-am facut fara capere si **la cuptor** ☐

...iar rondelele de castraveti nu am mai apucat sa le calesc si le-am pus asa proaspete...foooarte bun si asa!!! ☐

P.S. In mijlocul platoului am pus **bilele de branza dulce cu somon**...minunate si ele!!! ☐

