

Chiftele pe pat de castravete



Chiftele pe pat de castravete, delicioaaase!!!! Cu sos de branza si smantana...ce poate fi mai bun?! ☐

Aici: **Chiftele la cuptor**, le-am asezat pe felii de rosii si le-am savurat cu maioneza de casa dar le puteti servi cum vreti voi ☐

Sunt, trebuie sa recunoasteti, niste aperitive foarte apetisante :) Si nu se fac nici greu! Tare m-as bucura daca le-ati incerca si voi!

Ingrediente:

Compozitie chiftele:

- 1 ceapa mare
- 2 linguri capere
- 500 g carne de porc tocata

- sare si piper, dupa gust
- 2 lingurite boia dulce
- 1 lingura unt+1 lingura ulei de masline

Sos de branza si smantana:

- 1 castravete de sera
- 2 linguri unt topit
- sare si piper
- 100 g crema de branza gen Almette sau Philadelphia
- 100 g smantana acra, grasa
- 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!!! ☐



Aici este poza veche, unde, in mijlocul platoului, am pus **bilele de branza dulce cu somon**...minunate si ele!!!

Doua aperitive deosebite, pe acelasi platou. Si daca avem si niste rosii cherry prin preajma, era la fix! ☐

