

Oua scotiene



Aceste oua scotiene la cuptor sau chiftele uriase, cum le-am denumit eu odata, sunt surprinzatoare sub toate aspectele!!! Le-am gustat prima oara, preparate chiar de socrul meu ☺ , intr-una din vizitele pe care i le faceam lui Cipi (eram doar prieteni pe-atunci ☺) si de atunci le fac oricand ni se face pofta de ele, mai ales la petreceri!

Reteta e incredibil de usoara, nu avem nevoie decat de oua fierte (pentru cate persoane sunt la masa), carne tocata si condimente. Iata ☺

Ingrediente:

- 4-6 oua fierte
- 1 ou mare, crud
- 500 g carne tocata (porc+vita)
- 1 lingura pesmet
- 50 g cascaval ras (optional)

- sare si piper dupa gust
- 1 lingurita boia de ardei dulce
- 1 lingura **ketchup de casa picant** (optional)
- 2-3 catei usturoi sau 1 lingurita praf de usturoi

Refacute, de curand:



S-aveti poftaaa!!!! :))



Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se decojesc ouale fierte. Se condimenteaza bine carnea tocata; se adauga pesmetul si cascavalul ras in compositie, oul intreg, usturoiul, tocat sau trecut prin presa, si se amesteca totul foarte bine:



Fiecare ou se imbraca in carne (puteti lasa stratul de carne mai gros sau mai subtire, dupa bunul plac)



Se aseaza apoi intr-o tava/forma termorezistenta, usor unsa cu ulei:



Laura Sava

Se lasa la cuptor cca. 25 de minute sau pana se rumenesc:



Sectioni :))



Laura Sava



Din aceeași compoziție am făcut niste parjolote lungi (ca niste mici), în care am mai adăugat puțin ketchup și puțin mustar + o felie de pâine înmuiată în apă. Le-am modelat și le-am presarat cu parmesan:





Laura Sava

Le-am dat la cuptor pana s-au rumenit bine. Au iesit taaaare bune!!!!!!!



Pe platou, si chiftele si parjoale:



Laura Sava



Laura Sava