



 1530 de minute  5 portii

 Mediu

## Ingrediente

Carne de porc - 2 kilograme  
Carne vita - 1 kilogram  
Slanina de porc - 1 kilogram  
Usturoi - 1 kilogram  
Otet - 50 de mililitri  
Cimbru - 1 lingura  
Piper - 1 lingurita  
Sare - 1 lingurita  
Vin alb - 250 de mililitri  
Mate pentru carnati - 1 pachet

## Mod de preparare

1. Amesteci carnea tocata cu usturoiul pisat, piper negru, cimbru uscat, slanina taiata cubulete mici si vinul. Daca nu este destul de moale compozitia, mai adaugi putina apa. Lasi circa 60 de minute la frigider, ca sa patrunda mirodeniile in carne.
2. Speli matele cu apa si otet, apoi le umpli cu carne. Carnatii facuti ii lasi la zvantat 24 de ore, la loc cald. Pentru a putea sa-i modelezi trebuie sa folosesti o palnie speciala de carnati, care se ataseaza la masina de tocat carne, de la care indepartezi sita si cutitul.
3. Sfat! Cand vrei sa-i consumi, pe gratar sau la cuptor, sa-i intepi cu un ac gros sterilizat, din loc in loc, pentru a nu pocni (sa se scurga grasimea).

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>