


Chiftele de pui cu sos picant



Ingrediente

Carne tocata de pasare - 500 de grame
Oua - 2 bucati
PesmetUsturoiDelikat gust de GainaUleiGogosar - 2 bucati
Morcov - 1 bucata
Ceapa - 1 bucata
Rosii - 4 bucati
PatrunjelPiperSareArdei iute - 1 bucata

 50 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Pentru inceput preparam chiftelele. Amestecam carnea tocata cu ouale, pesmetul, Delikat, patrunjelul si usturoiul pisat.
2. Formam bilute de 3-4 cm diametru, pe care le prajim in ulei incins. Se scot pe servetele de hartie ca sa absoarba uleiul. Pentru aceste chiftele ideal este pieptul de pui tocat.
3. Pentru sos mai intai calim in unt gogosarul taiat fidelute ,apoi amestecam toate ingredientele si le punem la foc mic pe aragaz. Sosul de rosii eu il prepar intotdeauna in casa din rosii proaspete. Se fierbe cam 20 minute dupa gustul fiecaruia si dupa cum doriti consistenta .
4. Se amesteca apoi cu chiftelutele prajite si se serveste cald. Acelasi sos il prepar si pentru aripioare picante.

Pofta buna!

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