



Chiftelute cu legume marinate

Ingrediente

Ardei gras multicolor - 150 de grame
Carne tocata de porc - 300 de grame
Ceapa - 1 bucata
Dovlecei - 1 bucata
Piper - 10 grame
Sare - 10 grame
Varza alba - 200 de grame
Pulpa de rosii - 500 de grame
Delikat legume - 10 grame

 60 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Varza se toaca, iar dovleceii, ceapa si ardeiul se taie cubulete.
2. Dovlecelul si ceapa se prajesc usor. Se face un amestec din carne si din restul legumelor intr-un castron mare si se fac chiftelute plate, care se prajesc in tigaie pe ambele parti.
3. Pulpa de rosii se toaca in blender si se fierbe intr-o cratita plata cu sare si piper. Se pun chiftelutele in cratita si se lasa la inabusit aproximativ 30 de minute.

Pofta buna!

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