

 30 de minute  5 portii  Mediu

Ingrediente

Piept de pui dezosat - 1 bucata
Morcov - 1 bucata
cartof - 1 bucata
Usturoi catei - 4 bucati
VerdeataOua - 1 bucata
Delikat gust de Gaina - 2 lingurite
Boia de ardei dulceUlei

Mod de preparare

1. Carnea se toaca. Morcovul si cartoful se rad si apoi se scurg bine de zeama. Se piseaza usturoiul si se toaca marunt verdeata. Se amesteca apoi toate ingredientele.
2. Condimentele se pun dupa gustul fiecaruia In cazul in care compozitia a iesit prea moale mai adaugam pesmet si faina .
3. Ne udam mainile cu apa si formam apoi mici chiftelute pe care le prajim in ulei incins .Pofta buna!

Pofta buna!

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