

## Chiftelute din varza si cartofi



### Ingrediente

Cartofi - 2 bucati  
Varza alba - 1 bucata  
Marar - 1 legatura  
Faina - 3 linguri  
Cub Knorr Legume - 2 cuburi  
Usturoi - 2 catei maruntiti  
Ulei de floarea soarelui - 1 pahar  
SarePiper

 40 de minute  4 portii  Mediu

### Mod de preparare

1. Se toaca foarte marunt varza si se opareste in apa (1 l de apa si 2 cuburi Knorr de legume) si se stoarce bine.
2. Se rad pe razatoarea mica cei doi cartofi si se storc bine, se amesteca bine cu varza, se adauga usturoiul, faina, mararul, sare si piper dupa gust.
3. Se formeaza chiftelute care se tavalesc prin faina sau pesmet si se prajesc ulterior in ulei incins.

*Pofta buna!*

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