




Galuste de cartofi cu umplutura de carne



Ingrediente

Carne tocata de pasare - 300 de grame
Pesmet - 2 linguri
Ceapa - 3 buc
MararOua - 1 buc
Ulei de floarea soareluiDelikat gust de Gaina - 1 lingurita
ArpagicMorcovPatrunjelKnorr piure de cartofi - 1 plic
Apa - 400 de mililitri

 35 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Piureul se gateste, avand grija sa rezulte o compozitie mai densa, dupa care se lasa la racit. Taie ceapa in cuburi. Prajeste in tigaia incinsa, cu grasime, pana se rumeneste, dupa care adauga carnea si gateste cateva minute .
2. Adauga marar, pesmet, Delikat si ceapa prajita. Amesteca bine. Formeaza bile mici de carne, de diametru de 1 cm. Introdu-le apoi in aluatul de cartofi.
3. Asaza galustele pe hartie de copt si da la cuptorul incins, pentru aproximativ 5-6 minute. Se poate presara putin parmezan ras peste ele.
4. Serveste acoperit cu ceapa prajita si salata. Poti realiza un om de zapada din aceste galuste, folosindu-te pentru decor de scobitoare, arpagic, morcov etc.

Pofta buna!

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