




Ingrediente

Carne tocata de pui - 400 de grame
baza pentru mancaruri Delikat Legume - 1 lingurita
Ceapa - 2 bucati
Oua - 2 bucati
Pesmet - 1 lingura
Ulei de floarea soarelui - 50 ml - pentru prajit
Otet - 1 lingura
Piper - 1 praf

 30 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Carnea tocata (eu folosesc in general piept de pui pe care il dau prin masina in casa) se amesteca cu oul si pesmetul. Se condimenteaza cu baza pentru mancaruri Delikat Legume.

2. Se formeaza parjoalele rotunde cat o nuca care se prajesc pe toate partile in ulei. In acelasi ulei prajim ceapa taiata pestisori. Cand devine sticloasa adaugam otetul si lasam sa fiarba un minut, apoi punem parjoalele, mai dam un clocot si oprim focul. Ss pot servi si calde sau reci.

Pofta buna!

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