


Ingrediente

Pulpa de vaca - 700 de grame
Ceafa afumata de porc - 300 de grame
Paine - 400 de grame
Oua - 5 bucati
Ceapa - 200 de grame
Usturoi - 30 de grame
Pesmet - 200 de grame
Faina - 100 de grame
Ulei de floarea soarelui - 200 de grame
Sare - 30 de grame
Piper - 20 de grame

 30 de minute

 10 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Carnea, cartofii, ceapa si verdeata se trec prin masina de tocat cu sita deasa.
2. La compozitia obtinuta se adauga ouale, usturoiul, piperul si sarea. Se modeleaza.
3. Se trec prin faina, ou batut si pesmet. Se prajesc in ulei incins.
4. Se prezinta pe platou sau farfurie. Se servesc insotite de diferite garnituri.

Pofta buna!

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