




Piftele din carne de pui



Ingrediente

Carne tocata de pasare - 500 de grame
morcovi - 2 bucati
Cartofi - 3 bucati
Oua - 1 bucata
MararUsturoi catei - 4 bucati
SarePiperUlei

 50 de minute  5 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Morcovul si cartofii se fierb in apa cu putina sare.Dupa ce au fiert se lasa la racit ,apoi se dau prin masina de tocat.
2. Punem legumele intr-un castron mai mare,adaugam carnea de pui tocata,oul,usturoiul pisat,sare si Delikat dupa gust, si sa nu uitam mararul care le va da o aroma in plus.
3. Se amesteca totul foarte bine,se formeaza piftelile si se prajesc in ulei incins. se servesc calde cu orice garnitura sau sosuri. Pofta buna!

Pofta buna!

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