



Chiftele cu dovlecei

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

3	dovlecei	1	ou
1	lingură de făina	câteva	linguri de cașcaval ras
1	legătură de mărar	Sare și	pipер după gust

Instructions

Pasul 1. Spală dovleceii, curăță-i de coajă și dă-i prin răzătoarea mare, apoi pune într-un castron și presară cu puțină sare.

Pasul 2. După aproximativ jumătate de oră, stoarce-l și pune-l într-un alt castron împreună cu oul bătut, cașcavalul ras, făina, mărarul și un praf de piper.

Pasul 3. Amestecă până obții o compoziție omogenă.

Pasul 4. Formează chiftelele și prăjește-le într-o tigaie cu ulei încins, la foc potrivit, până se rumenesc.

Pasul 5. Se pun la scurs pe o hârtie absorbantă și se servesc cu smântână.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Chiftele cu dovlecei

Stand 05.09.2023