

Chiftele la cuptor

45– Min.

Pregătire

1. Într-un bol mic, amestecă pesmetul cu laptele și lasă-l la înmuiat timp de 5 minute. Într-un bol mare, adaugă carnea tocată, oul, pesmetul înmuiat, pătrunjelul, usturoiul, sarea și piperul. Amestecă bine cu mâna până când compoziția este omogenă. Formează chiftele de mărimea unei mingi de golf (aproximativ 15 bucăți).
2. Preîncălzește cuptorul la 200°C. Într-un vas termorezistent, amestecă uleiul de măsline, roșiile, zahărul, sarea, usturoiul și oregano. Așază chiftelele deasupra sosului (nu este necesar să fie complet acoperite).
3. Coace timp de 20 de minute. Scoate vasul din cuptor, rade mozzarella deasupra și mai introdu-l la cuptor pentru încă 3 minute, până când brânza se topește. Servește cald, presărat cu pătrunjel proaspăt.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

500 g	Carne de vită tocată
1	Ou
40 g	Pesmet
100 ml	Lapte cald
1 linguriță	Usturoi granulat
1 linguriță	Pătrunjel mărunțit
	Sare (după gust)
	Piper negru (după gust)

Pentru sos

2 linguri	Ulei de măsline
400 g	Roșii tocate
1 linguriță	Zahăr
	Sare (după gust)
0.5 linguriță	Usturoi granulat
1 linguriță	Oregano mărunțit
70 g	Mozzarella
	Pătrunjel proaspăt, pentru decor