

Chiftele pufoase cu sos

— Min.

Pregătire

1. Amestecă pesmetul cu laptele într-un bol și lasă-l să stea timp de 2 minute. Într-un bol mare, adaugă carnea, oul, condimentele și pesmetul înmuiat, apoi amestecă bine, de preferat cu mâinile.
2. la câte o lingură din compoziție și formează bile mici cu mâinile umede. Ar trebui să obții aproximativ 30 de chiftele.
3. Încinge 1 lingură de ulei într-o tigaie mare, la foc mediu. Adaugă chiftelele și prăjește-le, întorcându-le ocazional, timp de aproximativ 10 minute sau până când sunt gătite. Dacă nu încap toate în tigaie, prăjește-le în mai multe tranșe. Scoate chiftelele coapte și așază-le sub folie de aluminiu pentru a le menține calde.
4. Redu focul la mediu. Adaugă untul în tigaie și lasă-l să se topească. Adaugă făina, amestecă și prăjește timp de 1 minut. Amestecând continuu, toarnă aproximativ 1/4 din supa de vită, apoi adaugă treptat restul supei. Fierbe timp de 2 minute, apoi adaugă smântâna și mai gătește câteva minute, după care ia tigaia de pe foc.
5. Servește chiftelele cu sos, piure de cartofi, mazăre fiartă și puțină dulceață de merișoare.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

75 g	Pesmet
4 linguri	Lapte
300 g	Carne de vită tocată fin
300 g	Carne de porc tocată fin
1	Ou
1 plic	Chiftele amestec de asezonare

Pentru sos:

40 g	Unt topit
30 g	Făină
500 ml	Supă de vită
125 ml	Smântână pentru gătit