



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 găsite. 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 aseasonare

Pentru sos:

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

