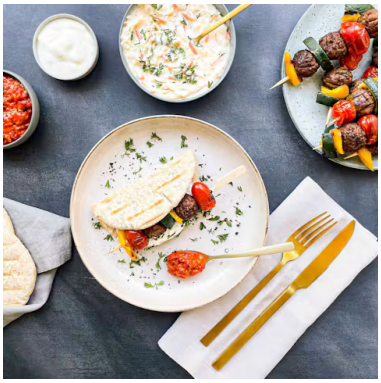


Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

800 g	Carne de vită tocată
50 g	Parmezan (dat prin răzătoare)
	Ardei, ceapă roșie, dovlecei (de adaugat între chifteluțe)
8	Bețișoare de frigărui

Pentru ketchup:

600 g	Roșii cherry
1	Ceapă
3	Căței de usturoi
1 linguriță	Kotányi Oregano, mărunțit
1 linguriță	Cimbru mărunțit
	Sare de mare iodată
	Piper negru măcinat
50 ml	Oțet de mere
50 ml	Ulei de măsline
2 linguri	Zahăr

Chifteluțe frigărui cu ketchup de casă

80—100 Min.

Pregătire

1. Să începem cu ketchup-ul. Preîncălziți cuptorul la 190°. Spălați și tăiați roșiile în jumătate. Puneți-le cu partea tăiată în sus într-o tavă și stropiți-le cu suficient ulei de măsline. Se usucă la cuptor pentru aproximativ 30 de minute.
2. Ceapa se toacă mărunt și se călește într-o tigaie cu puțin ulei de măsline. Se adaugă și usturoiul pisat.
3. Puneți roșiile într-o cratiță cu ceapa, usturoiul, oțetul, zahărul, ierburile, sare și piper. Se dă din nou la cuptor pentru aproximativ 20 de minute. Tocați sau pasați mărunt după preferință. Lăsați să se răcească.
4. Mixați carnea tocată cu amestecul de condimente și cu parmezanul. Formați chiftele mici și puneți-le împreună cu bucăți de ardei și ceapă pe bețișoarele de frigărui.
5. Așezați frigăruile pe grătar (sau pe o tigaie) pentru aproximativ 5 minute (în funcție de mărime). Serviti frigăruile cu ketchup-ul de roșii.