



## Chiftelute de porc la cuptor

Pentru momentele in care dorim sa mancam ceva foarte gustos si usor de preparat, propun aceste chiftelute de porc la cuptor. Faptul ca nu sunt prajite in ulei le face mai potrivite chiar si pentru copii.

### Ingrediente

- 750 grame carne tocata
  - 1 ceapa mare
  - 6 catei de usturoi
  - 2 oua
- 1 legatura de patrunjel
- 2 cartofi mici razuiti pe razatoarea mica
  - Sare, piper dupa gust
- Pesmet pentru formarea chiftelutelor

### Preparare

Preincalzim cuptorul la 200 grade.

Intr-un coastron, punem carnea tocata, ceapa taiata marunt, ustutoiul presat, cartofii razuiti si storsi bine, ouale, patrunjelul, sarea si piperul. Omogenizam compozitia, si formam chiftelutele, apoi le dam prin pesmet. Asezam chiftelutele intr-o tava tapetata cu hartie de copt unsa cu putin ulei , sau daca aveti plansa de silicon, este minunata.

Punem tava la cuptor pentru aproximativ 45 de minute.



Pofta buna!



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta

pe aceasta pagina. Iti multumesc!