



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 încercat aceasta rețetă?

Ti-a plăcut? Impartășește cu noi rezultatul. Intra [aici](#) și încarcă fotografia făcută de tine. Nu îți face griji dacă nu este profesionistă, nici noi nu suntem. Vei găsi mai apoi fotografia ta pe această pagină. Îți mulțumesc!