

Cele mai bune CHIFTELE din Ficat de VITĂ



Cele mai bune CHIFTELE din Ficat de VITĂ



Le-am descoperit de curând! Aceste pârljoluțe de ficat sunt, cele mai bune **CHIFTELE din Ficat de VITĂ** pe care le-am mâncat. Această rețetă din ficat este ceea ce trebuie. **Chiftelele din ficat** au ieșit foarte aromate, foarte gustoase și într-adevăr pot spune clar, că vă vor plăcea la nebunie. Gătite în felul acesta, veți vedea că gustul este foarte echilibrat, iar ficatul nu domină preparatul.

- 1 kg ficat de vită
- 150 g morcov, dat pe răzătoarea mică
- 3 cartofi mici
- 3 cepe mici
- 120 g făină de grâu
- 3 ouă
- 5-6 căței de usturoi
- 4 g sare
- 1/2 linguriță piper
- 1/2 linguriță fulgi de ardei iute

1. Curățați ficatul de pielițe și tăiați-l în fâșii

subțiri, apoi mărunțiți-l cât mai fin cu un cuțit sau un satâr.



2. Răzuiți morcovul și cartofii pe răzătoarea mică.
3. Tăiați ceapa pe răzătoarea mare.
4. Adăugați căței de usturoi presăți, ouăle, fulgii de ardei iute, piperul, sarea și amestecați bine.
5. Adăugați făina treptat până când compoziția capătă o consistență adecvată.
6. Încingeți uleiul într-o tigaie și formați chiftele din amestec, pe care le prăjiți până devin aurii pe ambele părți.



7. Serviți chiftelele calde, alături de un sos la alegere (sos de iaurt, maioneză, smântână etc.).

