

Pârjoale Moldovenești | Pârjoale cu Piure de Cartofi | Chiftele Moldovenești



Pârjoale Moldovenești | Pârjoale cu Piure de Cartofi | Chiftele Moldovenești



Pârjoalele moldovenești sunt o rețetă tradițională, delicioasă și reconfortantă. Puteți ajusta ingredientele și cantitățile în funcție de preferințe.

Poftă bună!

- 1.5 kg de carne de porc sau combinat porc / vită (70% – 30%)
- 3 cepe medii
- 4 cartofi fierți în coajă
- 1 căciulie de usturoi
- 1 lingură rasă de piper
- 1 lingură de sare
- 5-6 ouă întregi (aprox. 2 ouă / kg de carne)
- 200-250 g pesmet
- 1 legătură mărar
- 1 legătură pătrunjel

- 2 morcovi medii spre mari
- 1/2 l ulei pentru prăjit

1. Tăiați ceapa “peștișor” și sotați-o în tigaie cu ulei și sare.



2. Adăugați morcovii răzătoarea mică și continuați să sotați 4-5 minute.

3. Amestecați carnea cu ceapa și morcovul sotat, cartofii fierți răzătoarea mică, usturoiul, mărarul, pătrunjelul, piperul, sarea și ouăle.

4. Adăugați pesmetul și amestecați bine compoziția. Lăsați să se odihnească la rece pentru 30 de minute.



5. Ungeți-vă mâinile cu ulei și formați pârhoalele ovală cu grosimea unui deget.



6. Încălziți uleiul într-o tigaie la foc mic.

7. Adăugați pârhoalele și prăjiți-le pe ambele părți până se rumenesc frumos (aproximativ 10 minute).



8. Serviți pârhoalele cu piure de cartofi și murături, de exemplu gogonele.