



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Chiftele cu Dovlecei și Brânză - Rețetă Simplă și Delicioasă

Aperitiv Ușor 40 min 12 portii Chef: Lucian

Chiftelele cu dovlecei și brânză sunt o rețetă simplă, gustoasă și perfectă pentru sezonul cald. Dovleceii rași se combină cu brânză feta și cașcaval pentru a obține chiftele fragede la interior și ușor crocante la exterior. Pot fi servite ca aperitiv, garnitură sau chiar ca fel principal alături de un sos de iaurt și usturoi. Sunt delicioase atât calde, cât și reci.

Ingrediente

2 buc. Dovlecei medii

1 buc. Roșie

2 buc. Ouă

100 g Brânză feta

100 g Cașcaval ras

50 g Făină

2 linguri Ulei

1 linguriță Sare

1/2 linguriță Piper

Mod de preparare

1. Spală dovleceii, rade-i pe răzătoarea mare și presară puțină sare peste ei.
2. Lasă-i 10 minute, apoi stoarce-i foarte bine de excesul de apă.
3. Taie roșia în cubulețe mici și îndepărtează surplusul de suc.
4. Pune dovleceii într-un bol încăpător și adaugă ouăle, brânza feta sfărâmată și cașcavalul ras.
5. Adaugă roșia, făina, sarea și piperul.
6. Amestecă bine până obții o compoziție omogenă.
7. Formează chiftelele cu mâna sau cu o lingură.
8. Încinge uleiul într-o tigaie și prăjește chiftelele 3-4 minute pe fiecare parte, până devin aurii.
9. Scoate-le pe șervețele absorbante pentru a elimina excesul de ulei.
10. Servește-le calde sau reci, simple ori alături de un sos de iaurt cu usturoi.

