

Chiftelute cu masline

Ingrediente

*500 g carne de porc tocata
20 bucati masline verzi
1 felie paine
1 ou
150 g faina
ulei pentru prajit
condimente picante*

Preparare

Inmoaie painea in apa calduta. Cureti, speli si toci ceapa marunt. Scurgi maslinele verzi. Storci painea si o amesteci cu carnea tocata. Adaugi oul, ceapa si amesteci cu condimentele picante. Din compozitia obtinuta faci 20 de bilute. In mijlocul fiecareia pui cate o maslina si dai forma de biluta. Le treci prin faina si le prajesti in ulei incins.