

Chifteaua Miraculoasa

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 29 Octombrie 2011 06:35 - Ultima actualizare Vineri, 28 Octombrie 2011 17:31



INGREDIENTE:

Pentru chiftea

1 ceapa

750 gr carne macinata de porc

250 gr ciuperci

sare, piper, boia dupa gust

patrunjel tocat (optional)

4 catei de usturoi

5-6 linguri de pesmet

2 oua mari (sau 3 mici)

Pentru glazura

4-5 linguri de Ketchup

1 lingurita zahar brun

1 lingurita de mustar

1 masina de paine

Preparare:

Ceapa si usturoiul se curata de coji, se spala si se toaca marunt, ciupercile se feliaza si apoi se toaca si ele in bucati ceva mai maricele, patrunjelul, daca folositi, se spala si se toaca si el. Carnea se trece prin masina de macinat de doua ori ca sa avem o masa fina (asta daca nu aveti carnea deja macinata).

Se amesteca intr-un vas toate componentele prevazute in reteta la partea de chiftea, dupa care se aseaza in cuva masinii de paine. Cuva nu trebuie sa aibe atasata paleta de framantat aluat.

Daca doriti se poate prelinge intre compozitia de carne si peretii cuvei, cateva picaturi de ulei (eu am pus cam o lingura) dar asta nu este prevazut in reteta (oricum chifteaua lasa apa si grasime). Se acopera si se selecteaza programul de coacere al masinii (nici un alt program, doar cel de copt, care in general este ultimul pe panoul de optiuni).

La masina mea programul este de o ora si cum nu prea am eu incredere in masinile astea in ceia ce priveste coptul, am mai pus inca odata programul (asta dupa ce prima tura s-a terminat) si am mai lasat inca jumate de ora din a doua tura. La sfarsit, cand am taiat chifteaua, am vazut ca nu era cazul dar e bine si asa.

Am scos afara din masina o chiftea succulenta, coapta bine, aromata si plus ca avea si sosul ei care l-am servit, picurat, peste cartofii pireu.

Inainte cu jumătate de ora de a se incheia programul de copt am turnat peste chiftea si intre ea si peretii cuvei, glazura care trebuia.

Am amestecat cele prevazute in reteta si am pus cu lingurita peste chiftea (doar am ridicat capacul masinii si am aranjat frumos glazura pe unde am considerat eu ca o vreau). Masina nu se opreste in timpul adaugarii glazurii.

A iesit, asa cum am mai spus, o bunatate si de acuma inainte de cate ori am sa o mai fac sigur am sa o pun din nou la masina de paine, nu se face miros in bucatarie, nici o eventuala mizerie in cuptor, iese moale, frageda are crusta crocanta deasupra si (iar ma repet) frageda, succulenta in interior

Cine doreste sa aibe o chiftea umpluta cu oua fierte desigur ca se poate si asta. Cantitatea de carne este pentru o masina cu capacitatea de 1 kg, eu am mai micorat putin din ele, carnea era de 1 kg la reteta originala. Chifteaua a iesit inalta de 4 degete, deci daca as fi folosit cantitatile originale, ar fi fost poate de 5-6 degete inalta.

Chifteaua Miraculoasa

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 29 Octombrie 2011 06:35 - Ultima actualizare Vineri, 28 Octombrie 2011 17:31

Daca doriti si ouale fierte in carne, se pune un strat de amestec in cuva masinii se aranjeaza ouale dupa cum permite marimea cuvei, se acopera cu alta parte de amestec avand grija sa acoperim bine ouale si in rest se tine cont de ce am scris mai sus.

Mie mi-a iesit aici o chiftea din care am mancat la pranz 4 adulti si un copil plus ca a mai ramas o jumatate si pentru maine sau ziua urmatoare.

SURSA: http://www.reteteculinare.ro/reteta_saptamanii/261-chifteaua_miraculoasa/