Chiftelute picante cu pui

Ingrediente

- 450 g carne de pui tocata Galinto;

- 400 g rosii decojite si taiate fin;

- 1 ou;

- 1 ceapa verde;

- 1 catel de usturoi;

- 1/2 lingurita seminte de chimen;

- 1/2 lingurita praf de chili;

- 1 legatura marar verde;

- 1/2 cana pesmet;

- 1/2 lingurita de usturoi granultat;

- ulei;

- sare.

Preparare

Într-un bol se amesteca ceapa taiata fin, carnea tocata, usturoiul, jumatate din praful de chili, semintele de

chimen, pesmetul, mararul tocat fin, oul si sarea. Cu preparatul obtinut se formeaza chiftelutele. Într-o tigaie se încalzeste uleiul vegetal si prajeste chiftelutele la foc mediu-mare, timp de câteva minute. Între timp prepara sosul: într-o alta tigaie adauga ulei, rosiile taiate fin, praful de chili ramas, praful de usturoi si putina sare. Se adauga chiftelutele peste sos si se lasa pe foc timp de câteva minute.