



reteta-video.ro

Oua Scotiene la Cuptor

Ouale scotiene sunt un fel de mancare popular in Marea Britanie pe post de gustare pentru picnic si se pare ca desi se numesc „scotiene” au fost inventate de catre departamentul de delicatese al unui magazin londonez (Fortnum&Mason) in 1851. Si nici nu conteaza (sau poate doar pentru mandria scotienilor), caci au devenit o reteta internationala, numai buna de servit la un brunch si ca **aperitiv** mai ales la o petrecere si chiar si la masa de pranz sau cina cu piure de cartofi si salata. De fapt sunt oua fierte si involantate in carne tocata. Aproape banal, dar tare gustos.... Sau si mai simplu spus sunt niste **chiftele umplute cu ou fiert**. Tin minte ca mama cand eram mici o reteta de rulada cu carne tocata si ca sa ne pacaleasca o facea sub forma de chiftele in care ascundea oua fierte (asta si pentru ca eram fani chiftelute). Eu am vazut-o cu denumirea de **oua scotiene** la Jamie Oliver si nu intelegeam de ce mi se parea atat de cunoscuta. Traditional, zicea el, se face cu carne scoasa din carnati proaspeti, dar va garantez ca merge de minune si cu carne tocata. Atunci cand pregatiti carnea pentru **chiftele** puteti sa o condimentati cu tot ceea ce va place, de la patrunjel pana la lingura cu mustar sau nucsoara. Important este sa fie pe gustul vostru. La fel de bine cum puteti sa le faceti cu oua de prepelita sau neaparat de gaina. Si la fel de bine puteti sa prajiti **ouale in crusta de carne si pesmet** in ulei, dar parca sunt mai sanatoase facute la cuptor....

INGREDIENTE OUA SCOTIENE LA CUPTOR

7 oua fierte tari, curatate de coaja
700 g de carne tocata
un ou pentru compozitia de chiftele
8-9 linguri cu pesmet
un ou pentru invelisul chiftelelor
2-3 linguri cu faina
4-5 catei de usturoi zdrobiti
un sfert de lingurita cu boia
sare
piper proaspat macinat
optional: o lingura cu mustar, o ceapa verde tocata, patrunjel, cimbru

MOD DE PREPARARE OUA SCOTIENE LA CUPTOR

PASUL 1

Peste carnea tocata punem un ou si usturoiul zdrobit. Condimentam cu boia, piper macinat si sare si omogenizam. Putem sa folosim si compozitia pentru chiftele cu tot ceea ce va place, de la patrunjel pana la o lingura cu mustar sau chiar ketchup, nucsoara, cimbru, verde, morcov sau cartof date pe razatoarea mica si stoarse.

PASUL 2

Adaugam o lingura cu pesmet si amestecam.

PASUL 3

Incalzim cuptorul.

PASUL 4

Batem bine oul pentru invelisul chiftelelor.

PASUL 5

Pregatim o tava pentru cuptor si 4 boluri: cu faina, cu oul batut, cu pesmet si cu apa.

PASUL 6

Trecem oul fiert si curatat prin faina. Ne umezim bine mainile cu apa, luam cam a saptea parte din compozitia de chiftele si o aplatizam usor. Punem in mijloc oul tavalit prin faina si il imbracam in carnea tocata, formand o bila uniforma. Si mai simplu, punem carnea tocata intre doua bucati de folie alimentara, o aplatizam cat de subtire putem, desfacem folia de deasupra, punem oul fiert in mijloc si ajutandu-ne de folia de dedesubt il acoperim complet cu carne, sigilandu-l bine.

PASUL 7

Trecem chiftea umpluta prin oul batut si prin pesmet si o asezam in tava.

PASUL 8

Pregatim la fel toate chiftelele umplute cu ou fiert.

PASUL 9

Introducem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 25 de minute. In loc sa le coaceti in cuptor puteti sa le coaceti chiftelele in ulei bine incins.

PASUL 10

Cand chiftelutele sunt aurii le scoatem din cuptor.

PASUL 11

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Oua Scotiene la Cuptor (Chiftele Umplute cu Ou)*.
POFTA BUNA!**