



# oursson

## Chifteluțe de pui la aburi

### Ingrediente:

Carne tocată de pui (piept) .....600 g  
Smântână cu 20% grăsime .....100 g  
Ceapă (cca 150 g) .....1 bucată  
Sare .....3 g  
Piper după gust  
Pâine albă (fără cruste) .....50 g  
Apă .....250 ml

### Pentru servire la masă:

Salată verde .....5 frunze  
Roșii cherry .....5 bucăți  
Castravete proaspăt .....1 bucată

### Mod de preparare:

1. Tăiați ceapa în patru bucăți.
2. Mărunțiți bucățile de ceapă.
3. Introduceți într-un vas carnea tocată de pui, smântâna, pâinea albă, adăugați sarea și piperul.
4. Amestecați ingredientele.
5. Formați din amestecul rezultat chifteluțe de mărime potrivită, așezați-le pe nivelul superior al sitei pentru fierbere la abur. Dacă chifteluțele nu încap pe nivelul superior, acestea pot fi amplasate pe nivelul inferior al sitei.
6. Turnați în vasul de gătit 250 ml de apă, așezați sita de abur și închideți vasul de gătit cu capacul.
7. Preparați în modul **ABURI**, timpul de preparare – 40 minute, presiunea – 3.
8. La semnalul sonor se deconectează multicookerul și se reduce presiunea. Scoateți sita de abur împreună cu chifteluțele și așezați-le pe un platou.
9. Tăiați castravetele în rondele subțiri, iar roșiile cherry în jumătăți.
10. Așezați pe un platou frunze de salată și puneți pe acestea chifteluțele.
11. Chifteluțele gata preparate se decorează cu legume proaspete și se servesc la masă.

Timp de preparare: 40 de minute.



### Rețeta se prepară cu Multicookerul Oursson MP5015PSD

Cu Multicookerul Oursson dotat cu 45 de programe automate de gătit, sită de aburi pe 2 niveluri și posibilitatea de modificare a presiunii, poți prepara diverse feluri de mâncare.

Aparatul are protecție cu 13 niveluri de siguranță, design original, display LCD iluminat, semnale acustice la finalul programului, acoperire unică antiaderentă DYKING dezvoltată în Japonia special pentru gătit sub presiune, capac detașabil, comenzi în limba română.

Disponibil la [www.oursson.ro](http://www.oursson.ro) sau tel. 0800 080 200, 0742 35 11 83