



## Ќофтиња со сос од вино

Ќофтиња од мелено месо и кромид, во сос од вино и слатка павлака. Одличен предлог за подготовка на вашите омилене ѓофтиња во нова вкусна комбинација.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30 -60 минути**

### Состојки:

- 800 грама мешано мелено месо
- 1 голема главица кромид
- 60 грама путер
- 250 мл. црвено вино
- 150 мл. слатка павлака
- 1 китка магнонос
- Сол и црн бибер
- Брашно за валкање

### Чекор 1

Кромидот исечкајте го ситно и ставете го да се испржи на функцијата (Saute`) потпржување.

Додајте го пржениот кромид во меленото месо, зачинете по вкус и со намастена рака формирајте мали топчиња, па убаво извалкајте ги во брашно.

### Чекор 2

Вклучете го Гурмет пекачот на функцијата (Saute`) потпржување и ставете ги ѓофтињата да се пржат врз растопениот путер.

Ако прскаат маснотиите додека се печат покријте ги со капакот.

### Чекор 3

Кога ќе бидат готови, извадете ги во чинија.

Во путерот во кој се пржеа додајте го виното да се загрее, па потоа и слатката павлака.

Оставете малку да вари, па зачинете со сол и бибер, додајте го сечканиот магнонос и исклучете го пекачот.

### Чекор 4

Ќофтињата ги сервираме со пире, а потоа ги преливаме со сосот од вино.



### Совет

Ние за подготовка на овој сос одбравме црвено слатко вино, затоа што месото лесно се комбинира со благи сосови.

Оние кои се согласувате со нас, може да додадете и една лажичка шеќер, за уште посладок сос!

---

### Користени производи:



**Гурмет 8 во 1 пекач**

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)