



Ќофтиња од урда со магнонос

Ќофтињата се секогаш вкусен додаток во јадењето, а овој пат ги правиме од урда, јајца и брашно, и сечкан магнонос за побогат вкус.



Состојки:

- 500 грама урда
- 3 јајца
- 2 лажици брашно
- 1/2 пакување прашок за печиво
- Една рака магнонос
- Сол и црн бибер
- Масло за пржење

Чекор 1

Посолете ја урдата, ако има потреба, и убаво измешајте ја.

Додајте ги јајцата, брашното, прашокот за печиво и сечканиот магнонос и изедначете ја смесата.

Чекор 2

Загрејте го зејтинот во тавата за пржење.

Со рака или лажица земајте од смесата, и формирајте ѓофтиња.

Пржете ги кратко од двете страни, на тивка температура.

Чекор 3

Сервирајте ги декорирани со магнонос, како мезе, или како додаток на печен зеленчук.

Совет

Ова е вкусен рецепт кој се подготвува за неколку минути и може да ви послужи како идеја за искористување на преостанатата урда од фрижидерот.

Доколку купувате урда специјално за овој рецепт, внимавајте да одберете урда со позрнеста структура!



Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk