



Ќофтиња од компир со фил од пилешко

Одлична комбинација на ѓофтиња од пире, полнети со фил од пилешко и зачини. Има повеќе чекори на подготовка, но вреди да се проба.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 1 кг компири
- 1 жолчка
- 100 грама путер
- Брашно и сусам за валкање

За ФИЛ ќе ви треба:

- 300 грама пилешки стек
- 2 млади кромитчиња
- 50 грама суво грозје
- 1 гранче магнонос
- 1 гранче мајчина душица
- 1 јајце

Ќе ви треба и:

- коцка за пилешка супа

Чекор 1

Сварете ги компирите во Смарт лонецот. Проварете го пилешкото месо десетина минути во посолена вода.

Сварете го и јајцето, и растворете ја коцката за супа.

Чекор 2

За подготовка на филот исечкајте го ситно кромидот и пропржете го на маслиново масло.

Додадете го свареното пилешко, поделено на ситни парченца и додадете ја растворената коцка пилешка супа.

Оставете да покрчка додека не испари водата, а потоа посолете и наросете бибер по вкус. Додадете ситно сечкан магнонос, мајчина душичка, исечканото варено јајце и сувото грозје. Промешајте и оставете на страна.

Чекор 3

За подготовка на пирето додадете го путерот и жолчката од јајцето во компирите и мешајте со миксер додека смесата не се изедначи.



Чекор 4

Со лажица земете од пирето и ставете на набрашната маса. Натапкајте со рака, на средината ставете го филот и направете ќофтиња. Извалкајте ги во брашно помешано со малку сусам. Нам ни излегоа 15 парчиња.

Чекор 5

Загрејте го маслото и ставајте ги да се потпржат, па внимателно превртете ги бидејќи се меки. Пржете ги кратко, готови се кога ќе заруменат. Извадете ги на хартија да се впие маснотијата, па сервирајте и декорирајте по желба.

Совет

Овие ќофтиња се и одлична основа за убав, домашен сендвич – со сосови и свеж зеленчук.

Користени производи:



Смарт лонец



Сад за сос



Касерола



Вок тава



Статичен миксер

delimano®

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