



## Ќофтиња од модар патлиџан

Овој италијански рецепт има многу класични италијански вкусови: босилек, пармезан, модри патлиџани. Еве и една мала тајна. Нашите ѓофтиља од модар патлиџан всушност и не содржи месо, но текстурата и вкусот се толку месести што лесно ќе ги измаат дури и вашите пријатели кои јадат само јадења со месо.



### Состојки:

- еден голем или два мали модри патлиџани
- 50гр. пармезан или пекорино
- едно јајце
- една рака листови од босилек
- 25гр. бајат леб
- 100гр. презла
- 100мл. доматно пире
- 150гр. пене паста
- растително масло за пржење
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

**ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ:** Исечете го модриот патлиџан на коцки. Од модриот патлиџан ќе ја направиме основата на ѓофтињата и за тоа ни се потребни парчиња со средна големина. Не преголеми, и не премали. И лебот ќе го исечкаме на парчиња со слична големина. На крај ситно ги сечкаме и листовите босилек...

### Чекор 2

Потоа, загрејте малку растително или сончогледово масло во тава на температура доволно висока за пржење.

Ставете ги коцките модар патлиџан во маслото и внимавајте да се изгорите. Пржете ги неколку минути се додека повеќето од парчињата зеленчук не заруменат по рабовите.

Кога ќе бидат готови, исвадете ги од тавата и оставете ги на салфета да се исцедат. Ако не е премногу извалкано, чувајте го маслото за следната фаза на подготовката.

### Чекор 3

Сега ќе ги ставиме различните состојки заедно. Во голема чинија измешајте ги пржениот модар патлиџан, бајатиот леб и босилекот. Ставете го искршеното јајце внатре и изреднајте пармезан.

### Чекор 4

**ВРЕМЕ Е ЗА МЕШАЊЕ:** Стигнавме и до неуредниот дел – можете да мешате со лажица, но дали е тоа забавно? Исвалкајте ги рацете, со раце измешајте ги состојките. Модриот патлиџан треба да биде доволно изладен за да можете да работите со него.

Мешајте неколку минути додека состојките убаво да се измешаат.



### Чекор 5

Сега ќе ги валкаме ќофтињата од модар патлиџан. Обликувајте ги ќофтињата со раце и ставете ги на даска...

Повторувајте ја постапката додека не ја искористите целата смеса.

### Чекор 6

Пред повторното пржење, ќофтињата ќе ги извалкаме во презла. Овде користиме чијабата презла која сами ја направивме во блендер. Валкајте го секое ќофте во презлата додека убаво да се покрие и ставете го на страна.

### Чекор 7

Повторно стоплете го маслото кое ви остана од предмалку или заменете го со чисто масло. Најсоодветно е растително или сончогледово масло... Ставете ги ќофтињата во маслото и почнете да ги пржите....

По 30 до 40 секунди превртете ги за да се испржи и горниот дел... сакаме да добиеме убаво златна крцкава текстура.

Кога ќе бидат готови, тргнете ги и оставете ги да се изладат пред сервирање.

### Чекор 8

**ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ:** Ова јадење го сервираме со обична пене паста и доматно пире кое претходно го искрчавме. Откако ќе ја поставите основата за сервирање, ставете три ќофтиња во чинијата и време е за јадење!

### Совет:

За ова јадење се потребни претежно ефтини состојки кои можеби ви се наоѓаат во домот. Модар патлиџан, малку бајат леб, неколку листа босилек кои можете да ги наберете од сопствената градина. Изгледа тешко за правење, но обидете се и ќе видите колку е всушност лесно. Вкусот на ќофтињата е толку месест што ќе мислите дека навистина јадете месо.

### Користени производи:



Тава со рачки



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