



Ќофтиња со сино сирење

Фичо ќе подготви месни ѓофтиња со полнење од сино сирење. Надополнети со сос од печурки и пржени нудли.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

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

Состојки:

За ЌОФТИЊАТА ќе ви треба:

- 400 грама мелено телешко месо
- 200 грама мелено свинско месо
- 200 грама сланина на коцки
- 1 јајце
- 1 чешне лук
- сол и бибер
- Ворчестер сос

За СОСОТ ќе ви треба:

- шампињони
- 3 лажици путер за пржење
- 2 лажици брашно
- по потреба млеко
- мешан сув зачин

Ќе ви треба и:

- сино сирење
- оризови резанци (нудли)

Чекор 1

Замесете го свинското месо со телешкото, додадете ја сланината, јајцето, лукот и сосот. Зачинете со сол и бибер по вкус.

Формирајте мали ѓофтиња и во средината на секое ѓофте додадете коцка сино сирење. Пржете ги ѓофтињата во тава со масло.

Откако ќе заруменат, ставете ги во рерна на 200 степени, да се допечат уште 15 минути.

Чекор 2

Шампињоните исечкајте ги на четвртинки и во тавче пржете ги на путер.

Кога ќе заруменат додадете им 2 лажици брашно и млекото додека да ја добиете саканата густина за сосот.

Чекор 3

Во тава ставете масло за се загрее. Додадете ги оризовите нудли да се пропржат многу кратко.



Чекор 4

Сервирајте ги ќофтињата прелиени со малку сос, печурки и пржени нудли.

Совет

Доколку можеби не сте љубител на сино сирење, полнењето може да го замените со тврдо, биено сирење.

Користени производи:



Тава за пржење



Вок Тава

delimano®

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