



# Печени ќофтиња со бешамел сос

Фичо ќе подготви ќофтиња во калапи за мафини, сервирани со бешамел сос.



Вид на оброк: **Ручек**  
Комплексност: **Лесно**  
Број на лица: **6 лица**  
Време на подготовка: **30-60 минути**

## Состојки:

### За ЌОФТИЊА ќе ви треба:

- 500 грама мелено месо
- 1 јајце
- 2 лажици пченкарно брашно
- сол, бибер и маслиново масло
- 2 лажици соја сос
- рендан свеж ѓумбир
- 1 чешне лук
- 1 младо кромидче

### За БЕШАМЕЛ ќе ви треба:

- 2 лажици брашно
- 2 лажици путер
- 250 мл млеко
- Сол и бибер

## Чекор 1

Лукчето и кромидчето ситно исечкајте ги.

Од сите состојки за ќофтиња замесете убава смеса и оставете ја да се одмори 5-10 минути за подобро да може да се работи.

## Чекор 2

Наполнете ги калапите за мафини и печете на 220 степени 20 минути.

## Чекор 3

Подгответе бешамел сос како што го прави Фичо во видеото и користете го како подлога.

## Чекор 4

Сервирајте!

## Совет

Одберете мелено месо по желба, а ви препорачуваме да пробате со мисиркино.



**Користени производи:**



**Тава за пржење**



**Фамили сет тави**



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