



Свински ќофтиња со пита лепињи

Пита лепињите се традиционален леб низ целиот Близок Исток кој се сервира со најразлични филови. Овде правиме грчко свинско ќофте направено од чисто свинско месо, сервирано со краставица и павлака како прилог.



Состојки:

За ќофтињата ќе Ви треба:

- 500 грама мелено свинско месо
- 2 кафени лажички кумин
- 2 кафени чажички оригано
- 1 главица црвен кромид
- 2 чешниња лук

За пита лепињите ќе Ви треба:

- 210 грама брашно
- 1 кафена лажичка квасец
- 1 супена лажица сол
- 1 супена лажица шеќер
- 1 кафена лажичка маслиново масло
- 250 милилитри вода (ако е потребно ставете и повеќе)
- Краставици и Павлака

Чекор 1

За да ги направиме пита лепињите, ќе ги измешаме сите суви состојки заедно. Потоа ќе ставиме маслиново масло и вода.

Превртете го тестото на работната маса и убаво месете го најмалку 5 минути. Не бидете мрзеливи и немојте да го кратите овој дел од рецептот.

Ставете го тестото во длабок сад и оставете го да стасува најмалку еден час на топло место.

Чекор 2

Време е да ги направиме ќофтињата. Едноставно ставете го меленото месо во длабок сад. Изрендајте го црвениот кромид. И двете чешниња лук.

Ставете две кафени лажички кумин и две кафени лажички оригано. Можете уште малку да зачините, но ние ставаме билки и зачини само за вкус.

Ставете сол, бибер и маслиново масло. Убаво мешајте со раце додека сите состојки да се спојат. Ставете ја смесата да отстои во фрижидер од 30 минути до 1 час.

Чекор 3

Кога ќе ги извадите ќофтињата од фрижидер, ставете ја смесата на даска и поделете ја на околу 16 парчиња. Секое парче размесете го во овална форма.



Чекор 4

Загрејте малку маслиново масло во тавата и полека пржете ги ќофтињата. Контролирајте ја јачината на огнот. Не сакаме ќофтињата да изгорат. Превртувајте ги често.

Месото ќе ослободи маснотии за време на подготовката и немојте да дозволите тиеа да станат премногу жешки затоа што ќофтињата ќе се испржат однадвор пред да бидат готови во средината.

Чекор 5

Извадете го тестото од садот и размесете го. Поделете го на 4 парчиња. Измесете ги на кругови и потоа ставете го секое парче на превртената Делимано тава за рерна.

Ставете ги во рерна загреана на 200 степени 6-8 минути додека да нараснат и почнат да добиваат боја.

Извадете ги и спремни сме за сервирање.

Чекор 6

Време е за сервирање: Земете 2 изладени лепињи и од краевите засечете џебови во нив. Наполнете ги со свински ќофтиња.

Ставете и краставици исечкани на стапчиња и малку свежа павлака.

Совет

Ова е навистина вкусен ручек за големо друштво. Ставете ја тавата со ќофтињата на средината од масата и оставете ги присутните сами да ги наполнат лепињите.

Пита лепињите се одлични како мезе со хумус и баба гануш. Лепињите исто така можете да ги испечете и во грил тавата за да добиете повеќе боја и текстура.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



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