



Топчиња од туна и корнфлекс

Фичо вели дека добро мезе е најважниот дел од секое дружење, особено кога се гледа фудбал. Овој пат ќе подготви топчиња од туна и корнфлекс.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

За ТОПЧИЊАТА ќе ви треба:

- 2 варени компири
- 1 конзерва туна
- 1 лажичка сенф
- 2 чадени риби (харинга или инчунуи)
- 40 грама путер
- 3 лажички сусам
- 8 лажички корнфлекс
- 1 лажица кечап
- малку оригано
- малку ким
- малку сол
- брашно за валкање

За СОСОТ ќе ви треба:

- кечап
- 70-80 грама мајонез
- сол
- Оригано
- Ворчестер сос

Чекор 1

Сите состојки ставете ги во сад и со рачен блендер испасирајте ги додека смесата не стане еднолична.

Со рака формирајте топчиња и валкајте ги во брашно.

Чекор 2

Во Вок тавата ставете поголема количина на масло и кога ќе биде загреано пропржете ги топчињата многу кратко од сите страни, колку да фатат коричка.

Чекор 3

Додека топчињата се ладат, пригответе го сосот. Кечапот, мајонезот измешајте ги со малку оригано, сол и Ворчестер сос по желба - и сосот е готов.



Совет

Смесата за топчињата може да ја користите и како паштета, намачкана на леб.

Користени производи:



Вок тава



Сад за сос



Рачен блендер



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