

Ќофтиња во доматен сос

Единствено нешто што е повкусно од домашни ѓофтиња се домашни ѓофтиња во доматен сос. Уживајте.

Потребни состојки:

За ѓофтињата:

- 3 парчиња бел леб
- 135 мл чаша ладна вода
- 500 г телешко мелено месо
- 500 г свинско мелено месо
- 50 г кашкавал рендан
- 3 чешниња лук
- 1 главица кромид
- 2 лажици магдонос ситно сецкан
- сол
- црн бибер
- масло

За доматиот сос:

- 3-4 домати
- 100 г доматен сос
- сол
- црн бибер

Начин на подготвување:

За ќофтињата:

Од лебот отстранете ја корката и исечете го на парчиња. Ставете го во сад и додадете 135 мл вода. Оставете го настрана.

Во меѓу време исецкајте ги лукот, кромидот и магдоносот. Кога лебот ќе ја впие водата испасирајте го (треба да добиете смеса слична на пире).

Во еден сад измешајте ги сите состојки: месото, лебот, лукот, кромидот, магдоносот, кашкавалот, сол и црн пипер и убаво измешајте ги. Внимавајте да не ги премешате.

Од смесата формирајте топчиња со слична големина и со влажни раце оформете ги.

Пропржете ги на тава со масло околу 10 минути или додека не се готови.

За доматниот сос:

Доматите изрендајте ги и ставете ги во тава заедно со доматниот сос, солта и црниот бибер и гответе додека течноста не испари.

Кога сосот е при крај внатре ставете ги ќофтињата да впијат од сосот. Врз јадењето изрендајте пармезан и декорирајте со магдонос.