

Печени топчиња со кашкавал

Потребни состојки:

- 500 г варени компири
- сол
- црн бибер
- 1 лажичка буковска пипер
- магдонос
- 100 г кашкавал
- 100 г лебни трошки
- 1 јајце
- 50 г брашно
- 1-2 лажици масло

Начин на подготвување:

Варените компири излупете ги и испасирајте ги. Додадете сол, црн бибер, буковска пипер и магдонос и измешајте да се соединат состојките. Кашкавалот исечете го на коцки со големина 1x1 см. Во еден сад ставете го јајцето и изматете. Во друг брашното. Во трет лебните трошки со малку сол и бибер и 1-2 лажици масло и убаво промешајте. Со лажица земете од смесата со компири исплескајте ја на рака и на средината ставете го кашкавалот. Формирајте топче кое во средината има кашкавал. Потрошете ја смесата. Потоа секое од топчињата извалкајте го во брашното па во јајцата и на крајот во лебните трошки. Ставете ги во плех обложен со хартија и печете ги во загреана фурна на 200 °C, 10-15 минути во зависност од фурната.

Од оваа смеса излегуваат околу 20 топчиња.