



Кюфтенца по манастирски



Продукти за кюфтенцата: 500гр.кайма-смес,1 яйце,1гл. лук/рендосан/,2с.л.кис.мляко,черен пипер,червен пипер,чубрица,галета,Пикантина/всички подправки на вкус/,олио за пържене.

Продукти за доматиения сос: 600 гр.домати,2ск.чесън,1ч.ч.HEINZ КЕТЧУП,1вр.магданоз,пикантина,1ч.л.захар.

Приготвяне: Каймата се омесва с всички съставки и се оформят малки кюфтенца.Пържат се. Доматите се обелват и пасират докато се получи сос. Олиото от кюфтенцата/в което сте пържили/, вече е изстинало.Прецежда се/ако прецените че е много,не го слагайте цялото/. В моя случай беше точно. В него на бавен огън се запържва ситно нарязания чесън, след което се сгъстяват и доматиите./когато прибавяте доматиите към сгорещеното олио, дръпнете тенджерата от котлона,в противен случай рискувате да си пребоядисвате кухнята ☺/. Когато се посгъстят, добавяте кетчупа, подправката и магданоза.Бъркате непрекъснато. Това ястие се сервира както топло, така и студено. Избора е ваш.

п.с. Ако желаете, може да замените кетчупа с повече домати-около един килограм ☺