



Магданозени кюфтета КЕН



Продукти: 3 ГОЛЕМИ ВРЪЗКИ МАГДАНОЗ, 3 СТЪКА ПРЕСЕН ЛУК, 3 КРЕНВИРША КЕН, 3 БР. СРЕДНИ СВАРЕНИ КАРТОФА, СОЛ, ЧЕРЕН ПИПЕР, 2 БР. ЯЙЦА, 6 С.Л. ГАЛЕТА, ОЛИО ЗА ПЪРЖЕНЕ.

Приготвяне: В КУПА СЕ СМЕСВАТ ВСИЧКИ СЪСТАВКИ: НАРЯЗАНИЯ НА СИТНО МАГДАНОЗ, ЛУК, КРЕНВИРШИТЕ, НАМАЧКАНИТЕ СВАРЕНИ КАРТОФИ, ЯЙЦАТА, ГАЛЕТАТА И ПОДПРАВКИТЕ. ОФОРМЯТ СЕ КЮФТЕТАТА. ИЗПЪРЖВАТ СЕ НА УМЕРЕН ОГЪН. ТАЗИ ВЕРСИЯ НА МАГДАНОЗЕНИТЕ КЮФТЕТА Е НА ПОЧИТ ОТ МЪЖЕТЕ У ДОМА. ЗАЩО НЕ И НА КЕН / БАРБИ И КЕН/. И ЧУДЕСНО МЕЗЕ ЗА НЯКОЛКО КЕНЧЕТА БИРА 😊 ПО ЖЕЛАНИЕ ПОЖЕ ДА ГИ ПОДНЕСЕТЕ СЪС СОС ПО ВАШ ИЗБОР. НАЗДРАВЕ !!!