



Кюфтенца в доматиен сос на фурна

⌚ 40–45 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За кюфтенцата

500 g	Кайма, смес
1 бр.	Яйце
40 g	Галета
100 ml	Мляко
1 връзка	Магданоз, ситно нарязан
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Морска сол
½ ч.л.	♦ Черен пипер на зърна
1 с.л.	♦ Микс домати и билки

За доматиения сос

2 с.л.	Зехтин
400 g	Домати от консерва, нарязани
1 ч.л.	Кристална захар
70 g	Моцарела
½ ч.л.	♦ Морска сол
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
	Пресен магданоз за гарниране

- 1 Разбъркайте галетата с прясното мляко и оставете за пет минути. След това намачкайте в каймата, заедно с яйцето и подправките – 1 ч.л. чесън на гранули, по половин ч.л. морска сол и черен пипер, 1 с.л. микс Домати и билки. Оформете кюфтенца, големи колкото топка за голф (около 15 кюфтенца).
- 2 Загрейте фурната на 200°C предварително. Разбъркайте съставките за соса в тава – без моцарелата и магданоза. Овкусете с 1 ч.л. риган и по половин ч.л. морска сол и чесън на гранули. Наредете кюфтенцата в соса и опечете във фурната за 30 минути.
- 3 Извадете тавата и поръсете с настъргана моцарела. Върнете във фурната, за да се разтопи – около 3-5 минути.
- 4 Сервирайте порциите, поръсени със ситно нарязан магданоз и се насладете.

