Шпагети миланезе и домашни ќофтиња

Состојки

- 300 гр мелено месо
- 1 јајце
- 50 гр Фета сирење
- 30 гр MAGGI идеја за шпагети Миланезе
- 1 кромид
- 1 чаша брашно
- 1 кг моркови

Упатство

1. Соединете ги сите состојки за ќофтињата и оставете ги 30 минути во фрижидер. Кога смесата ќе се олади, обликувајте топчиња и пропржете ги на масло. Пржените ќофтиња ставете ги на хартиени салфети како би ја остраниле вишокот маснотија.
2. На малку масло пропржете го ситно исечканиот кромид. Додадете брашно и се заедно пропржете.
3. Во 300 мл. вода измешајте Maggi Идеја за Миланезе, па истурете ја во пропржениот кромид. Кога сосот ќе започне да врие, додадете ги ќофтињата и се кратко варете со постојано мешање.
4. Сервирајте ги шпагетите и богато прелијте ги со подготвениот сос, а по желба можете да додадете и пармезан, свеж босилек и шери домати.

32 Мин

3 делови

Јаглехидрати	57.19 g
Енергија	466.97 kcal
Масти	10.46 g
Протеини	34.28 g