ВЕЧЕРЯ

Картофени кюфтета с копър и сирене



Печени картофени кюфтенца с копър и нежно сирене, меки отвътре и бързи за хапване. За деца над 1 година.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 45 мин **Общо:** 60 мин **Порции:** 3
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 2 средни картофа (сварени и намачкани)
- 1 яйце
- 2 с.л. сирене (обезсолено)
- 1 с.л. ситно нарязан копър
- 1 с.л. галета (по желание)
- 1 ч.л. зехтин или масло (по избор)

Начин на приготвяне

1. Приготвяне на картофите: Сварете картофите до пълна мекота, отцедете ги добре и ги намачкайте на гладко пюре. Оставете да се охладят леко, преди да добавите останалите съставки.
2. Смесване: В купа смесете намачканите картофи, яйцето, натрошеното сирене, зехтина или маслото и ситно нарязания копър. Ако сместа изглежда рехава, добавете лъжицата галета.
3. Оформяне: С леко намокрени ръце оформете малки кюфтенца. Наредете ги върху тава, покрита с хартия за печене.
4. Печене: Загрейте фурната до 180°C и печете 20-25 минути. По средата на печенето обърнете кюфтенцата, за да се запекат равномерно и да придобият хубав златист цвят от двете страни.
5. Охлаждане и сервиране: Поднесете топли, самостоятелно или заедно с кисело мляко за потапяне, варени зеленчуци или любимата салата на детето.
6. По желание: Към сместа можете да добавите малко настъргана тиквичка или морков, така незабелязано вкарвате още зеленчуци в менюто на малчугана.

Съхранение

- Съхранявайте готовите картофени кюфтенца с копър и сирене в затворен съд в хладилник до 3 дни.
- При затопляне загрейте във фурна на 160°C около 10 минути или на сух тиган до топла температура.

Замразяване

- Подредете изстиналите кюфтенца в торба за фризер, с изпуснат въздух, до 1 месец.
- Размразявайте в хладилник през нощта и затопляйте във фурна или на тиган преди сервиране.

Съвети

- Картофените кюфтенца показват, че здравословното и вкусното вървят ръка за ръка. Без пържене, без излишни добавки и с познати съставки от всяка кухня, тази рецепта е удобна за родителите и предпочитана от децата.
