



Брзи полнети компири со болоњезе

Фичо ќе подготви брз и многу лесен ручек од полнети компири и месо со болоњезе сос. Погледнете го видеото за да дознаете како!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 450 мл млака вода
- Фант за шпагети болоњезе
- 400 грама свинско каре
- 6 големи компири
- Ајдамер кашкавал
- Младо кромидче

Чекор 1

Во садот за сос ставете 300 мл вода.

Додадете го Фантот за шпагети болоњезе и мешајте 5 минути додека да згусне.

Чекор 2

Свинското каре ситно исечкајте го и запржете го, па промешајте го со Фантот.

Ставете ги компирите да се варат.

Сварените компири издлабете ги и наполнете ги со Фант смесата.

Изрендајте кашкавал и ставете ги компирите да се печат на 200 степени околу 20 минути.

Чекор 3

Сервирајте го со млако кромидче.



Користени производи:



Ростер тава



Сад за сос



Лонец



Вок тава



Електрично гезве



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk