



Карпести компири со презла

Фичо вели дека ова е совршен начин на подготовка на компири – ако сакате крцкава надворешност, а меки компири во внатрешноста. Погледнете го Видео рецептот!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30 - 60 минути**

Состојки:

За КОМПИРИТЕ ќе ви треба:

- 1,5 кг компири
- 200 грама презла
- кари
- сол и бибер
- сушен кромид
- копар
- 4 чешниња лук
- 2 краставици
- маслиново масло и балсамико оцет

Чекор 1

Излупете 1,5кг компири.

Ги сечкате компирите на четвртини. Потоа во тенџерето додавате сол, кари и црн бибер и тајната состојка на овој рецепт сушен и мелен кромид. Залевате со малку маслиново масло и промешувате.

Чекор 2

Потоа секоја четвртина ја валкате во презла и ја редите во тавче за печење како што тоа го прави Фичо во видеото.

Додавате 4 чешниња лук, само згмечени. Ги додавате колку за арома во тавата.

Чекор 3

Ја загревате рерната на 200 степени ги редите компирите во тавчето за печење и ги ставате да се печат околу 40мин.

Чекор 4

Во меѓувреме земете 2 краставици, добро измијте ги и исечете ги по должина, со лажичка извадете го семето од краставицата и исечете ја на полумесечинки.

Ставете ја во сад за салата и зачинете ја со малку копар, сол и бибер.



Додадете и малку маслиново масло и балсамико оцет. Бон апетит!

Совет

И овој рецепт дава основа за експериментирање со зачини, па така може компирите да ги зачините по свој вкус!

Користени производи:



Плитка тава



Експрес лонец



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