



Компири на 3 различни начини

Компирите се главно јадење за многу од нас, но некогаш е добро да им пристапиме на обичните идеи од поинаков агол, нели? Еве неколку наши предлози за тоа како да внесете малку новини во секојдневните обични оброци.



Состојки:

За полнет печен компир

- 1 голем компир
- Маслиново Масло, Сол и Бибер
- Мешавина од туна и блага пченка за сервирањето

За пире со печен лук

- 500гр. компири
- 2 главици лук
- 100мл. млеко или 75гр. путер или маргарин
- 2 главици лук

За крокети

- 500гр. компири
- 1 супена лажица млеко
- 3-4 ситно исечкани млади кромитчиња
- 2 јајца
- 1,5 супена лажица брашно
- 200гр. презла
- Сончогледово масло за пржење

ПОЛНЕТ ПЕЧЕН КОМПИР

Чекор 1

Овој рецепт е навистина многу едноставен за подготовка - со вилушка или со остар нож правиме дупчиња во компирите и одозгора попрскуваме со маслиново масло, сол и бибер.

Ги ставаме во претходно загреана рерна на 180степени и печеме 45 минути.

Доколку немате доволно време, пред да ги ставите компирите во рерна ставете ги во микробранова печка 5 минути.

Послужете ги со мешавина од туна и слатка пченка, и зачинете со сол и бибер. Во компирот можете да додадете масло или путер за дополнителен вкус!

ПИРЕ СО ПЕЧЕН ЛУК

Чекор 1

Со остар нож ги сечеме главиците лук на пола, додаваме сол, бибер, малку маслиново масло и ги печеме 1 час во претходно загреана рерна на 130степени.

Лукот додека се пече го губи горчливиот вкус, се карамелизира и е многу поблаг.



Додаваме млеко или путер, зачинуваме и убаво промешуваме.

Лукот исчистен од лушпите го додаваме во пирето и повторно се убаво треба да се изгмечи. Ова пире е одличен гарнир за месо, особено за јагнешко.

КРОКЕТИ

Чекор 1

Компирите ги вариме 25 минути во солена вода додека да омекнат. Потоа најдобро е да се изгмечат со специјална алатка за пире.

Ситно сечкаме 3-4 млади кромитчиња и ги мешаеме заедно со компирите, млекото и брашното. Зачинуваме со сол и бибер.

Распоредете ја мешавината на даска за сечкање и оставете ја да се излади. По 30-40 минути поделете ја на 8-10 парчиња и од нив направете стапчиња.

Стапчињата ги потопуваме во изматени јајца и презла и ги пржиме додека не добијат златна боја од сите страни.

Ги послужуваме како предјадење декорирано со исечкани млади кромитчиња или пармезан!

Совет

Сигурни сме дека ќе уживате во овие идеи. Како и секогаш слободно експериментирајте со рецептите и вкусовите.

Пробајте со поинакво полнење за полнетите печени компири, или пак, додадете козјо сирење или сланина во крокетите. Бидете креативни!

Користени производи:



Касерола

Лонец

Сет тави за пица

delimano®

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