Ловечки компири

Фичо ќе ни покаже подготовка на компири на ловечки начин, во бешамел сос, со павлака и пржена сланина.

Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 800 грама компири
- 100 грама сланина
- 1 чешне лук
- 40 грама путер
- 2 лажици брашно
- 250-300 мл млеко
- 100 грама кисела павлака
- малку копар
- магдонос
- сол и црн бибер

Чекор 1
Компирите излупете ги и сварете ги.

Чекор 2
Сланината ситно исецкајте ја и запржете ја на путерот заедно со лукчето. Извадете ја од садот и тргнете ја на страна.

Чекор 3
Во маснотијата во која се пржеше сланината додадете го брашното, пропржете го кратко и додадете го млекото.

Мешајте постојано за да не се направат грутчиња во бешамел сосот.

Додадете ја павлаката, малку магдонос и зачинете со сол, бибер и малку копар по вкус.

Чекор 4
Компирите измешајте ги со сосот и наросете пржена сланина.

Сервирајте.

Совет
Наместо со млеко, сосот може да го подготвите со бујон, за да добиете поинаков вид на сос.

Користени производи:

Тава за пржење

Смарт лонец

delimano

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