



Печени компири со лимон

Печените компири секогаш се добра идеја без оглед на годишното време, но ако сред зима ги послужите на маса за пријателите и семејството, нема да погрешите. Овде на компирите им додаваме силен вкус на лимон.



Состојки:

- 10 мали компири
- 3 лимони
- 100 грама путер
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво излупете ги компирите. Користиме мали компири, но секако можете да користите и поголеми и да ги исечете на парчиња.

Ќе ни требаат околу 4-5 компири по човек.

Откако ќе ги излупите, со мал остар нож засечете линии скоро до средината на компирот. Во средината од компирот оставете неисечен дел од приближно 1 сантиметар. Тоа ќе помогне компирите побрзо да се зготват, но исто така ќе им овозможи вкусовите на лимонот, путерот и зачините да навлезат во внатрешноста.

Сега пресечете два лимона на половина и оставете ги на страна.

Чекор 2

Сега ќе го започнеме готвењето во тава... Стопете малку путер и масло во тавата...

Ставете сол и бибер. Ставете и кора од еден лимон.

Ставете ги компирите и пропржете... Се обидуваме компирите да ги збогатиме со што повеќе боја и вкус пред да ги ставиме во рерна да се печат... Сипете го сокот од 2 лимона.

Внатре ставете ги и исцедените лимони. И неколку гранчиња рузмарин.

Во меѓувреме, рерната загрејте ја на 200 степени. Продолжете да ги готвите компирите додека не потемнат и заруменат пред да ги сипете право во Делимано тавата за печење.



Чекор 3

Ставете ги во рерна да се печат 25 минути на температура од 200 степени.

Извадете ги кога ќе бидат готови и спремни сме за сервирање.

Чекор 4

Време е за сервирање: Ставете неколку компири во чинија со исечените страни свртени нагоре. Ги сервираме со парче пилешко месо.

За крај, украсуваме со неколку кришки свеж лимон и и гранче рузмарин.

Совет

Печени Компири со Лимон се одличен гарнир за јагнешко и пилешко месо, а особено риба. Можете да ги печете во истата тава со месото за да ги измешате соковите или да им ставите малку сладок црвен пипер пред печењето.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



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