



Печени кременадли

Фичо ќе ни покаже како на најлесен начин да подготвиме празничен ручек, печени кременадли со зачини и компири.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **2 - 3 часа**

Состојки:

- 2 кг кременадли споени цели
- сув рузмарин
- 1 кг компири
- мелено каранфилче, мускатно оревче и цимет
- алуминиумска фолија
- сол, бибер и оригано

Чекор 1

Месото убаво истријте го со сол, бибер и мелен рузмарин. Во мал сад измешајте мелени каранфилче, мускатно оревче и малку цимет. Истријте го месото и со оваа мешавина.

Чекор 2

Рерната загрејте ја на 200 степени. Месото ставете го во ростер тавата и печете го 18-20 мин, потоа извадете го и прекријте го со алуминиумска фолија.

Печете на 175 степени уште 2 часа.

Чекор 3

Додека месото се пече, околу 1 час пред крај подгответе ги компирите.

Излупете ги компирите, посолете, додадете бибер и оригано и ставете ги компирите под месото да се печат еден час.

Чекор 4

Пред крај извадете ја фолијата и оставете ги месото и компирите да се печат уште 15 мин на 200 степени за да фатат коричка.

Чекор 5

Сервирајте!

Совет

Ако не сакате премногу ароматичен вкус, изоставете го циметот.



Користени производи:



Ростер тава



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