



Рости од јаболки, компир и пашканат

Скромното јадење рости потекнува од Швајцарија и всушност претставува пита од рендан компир и има различни имиња во различни земји. Еве една верзија во која дел од компирот го заменивме со пашканат и јаблоко.



Состојки:

- 750 грама компир
- 200 грама пашканат
- 2 јаболки
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Излупете ги и изрендате ги компирите во длабок сад, потоа и пашканатот, и на крај јабоците.

За да направиме добро рости најважно е да го отстраниме вишокот вода, па затоа земете ја смесата во раце и исцедете ја водата од неа.

Чекор 2

Убаво зачинете ја смесата за рости со сол, бибер и маслиново масло.

Загрејте средна тава за пржење со малку маслиново масло и потоа распоредете ја смесата за рости во тавата и притиснете ја за да добиете цврста пита.

Чекор 3

Пржете го ростито без да го мрдате и допирате околу 3 до 4 минути, потоа малку одлепете ги рабовите и ставете го на чинија.

Превртете го ростито во тавата со непржената страна одоздола и оставете го уште неколку минути да се испржи од сите страни и да добие златна боја.

Чекор 4

Процесот на подготовка ќе го завршиме во рерна.

Ростито го печеме околу 15 до 20 минути на температура од 150 степени за убаво да се испече однатре.



Чекор 5

Исечете го ростито на парчиња како пита и сервирајте го на чинија со омекнат спанаќ и уште малку зачини.

Совет

Ние уживаме во рости за појадок со јајца и сланина, но за време на постот ова јадење без месо и млечни производи може да се послужи како ручек за четири гладни возрасни лица.

Можете да експериментирате и со додавање на разни зачини или билки во смесата.

Користени производи:



Сет тави за пица



Тава за пржење



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