



Рости од компири

Рости од компири е едноставен рецепт со компири чие потекло е од Швајцарија. Рендани компири, добро зачинети и пржени бавно за да се добие вкусен ручек, или пак појадок! Овде ги сервираме со јајце.



Состојки:

- 2 големи компири
- 2 јајца
- зелена салата
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Почнете ја подготовката со рендање на компирите. Прво изрендајте ги, но тоа не е неопходно ако користите млади компири.

Чекор 2

Убаво измешајте ги ренданите компири со сол и бибер, поминувајќи ги компирите низ раце неколку пати за да се уверите дека се убаво измешани.

Чекор 3

Поделете ја смесата на 4 еднакви дела и почнете да загревате масло во тавата.

Истискајте ги купчињата смеса од компир со раце за да го отстраните вишокот вода.

Ова е исклучително важно бидејќи во спротивно ристите нема убаво да се испржат.

Пржете ги на среден оган. Сакаме ростите да се испржат одвнатре и да потемнат однадвор. Ако ги пржиме пребргу нема целите да имаат рамномерна текстура.

Повремено превртувајте ги.

По неколку минути ќе бидете сигурни дека ростите убаво се испржиле одвнатре.

Извадете ги од тавата и ставете ги на кујнска салфетка за да се исцеди вишокот масло.



Чекор 4

Едноставно испржете јајце. Во овој рецепт можете да ставите и поширано јајце.

Чекор 5

Време е за сервирање: Едноставно сервирајте ги ростите на основа од зелена салата. Ставете 2 рости со пржено јајце покрај нив.

Совет

Ова е одличен едноставен појадок или оброк кога немате ништо дома или кога сакате нешто топло и вкусно. Во ростите можете да ставите и кромид и билки за да добиете поинаков вкус, а зошто не би ги пробале со пашканат или сладок компир?!

Користени производи:



Тава за пржење



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