



Солена компир торта

Уште една идеја за подготовка на компирите, како солена торта, со вкус на кашкавал и копар.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 1 кг компири
- 1 јајце
- 2 големи лажици путер
- 150 грама кашкавал
- 100 грама презла
- сол и бибер
- гранче копар

Чекор 1

Компирите сварете ги со лушпа, така ќе впијат помалку вода и пирето ќе биде покомпактно.

Оставете ги да се оладат или изладете ги во ладна вода, излупете ги и направете пире.

Додадете ги јајцето и путерот и убаво промешајте.

Чекор 2

Тавата за печење премачкајте ја со масло по дното и страните и убаво наросете со презла.

Половина од смесата со компири распоредете ја на дното, па над неа изрендајте кашкавал и додајте малку сечкан копар.

Потоа ставете ја преостанатата смеса од компири и најгоре добро наросете со презла.

Чекор 3

Печете во рерна на 200 степени, 30 минути, или додека презлата да добие златна боја.

Чекор 4

Сервирајте додека е топло.



Совет

Во филот на средината ние ставивме кашкавал и копар, а вие може да додадете и печурки, коцкички салама и други зачини по ваш вкус.

Користени производи:



Смарт лонец



Округла тава



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