



Топла компир салата со млад зеленчук

Оваа салата е одлична и многу заситува, а во неа можете да уживате како главно јадење или како прилог кога правите скара... Едноставни свежи сезонски вкусови.



Состојки:

- 3 компири
- Полн грст грашок
- 100 грама тврдо козјо сирење
- 4 млади кромитчиња
- Половина лимон
- 50 грама путер
- Една рака нане

Чекор 1

Време е за сечкање: Ќе почнеме со сечкање на различните состојки. Излупете ги компирите и исечкајте ги на коцки...

Овде користиме жолти компири, но за овој рецепт одговара било кој вид.

Следни исечкајте ги младите кромитчиња на парчиња со рамномерна големина...

Лимонот пресечете го на половина...

Сирењето исечкајте го на коцки... овде користиме тврдо козјо сирење за да добиеме појак вкус...

На крај, ситно исечкајте го свежото нане... Тоа ќе му даде прекрасна арома на целото јадење.

Чекор 2

Ставете ги компирите во зовриена вода и варете ги 15-18 минути...

Неколку минути пред да ги исцедите, ставете го грашокот и варете ги заедно.

Чекор 3

Кога ќе ги исцедите компирите и грашокот, на топлиот зеленчук ставете му сок од лимон и путер и оставете ги да се спојат...

На крај, ставете ги сите останати состојки и внимателно измешајте за да не ја оштетите формата на компирите...



Чекор 4

Време е за сервирање: Со лажица ставете во чинија и уживајте...

Совет

Ова е здрав ручек, но ако сакате да го направите уште поздрав, не ставајте сирење и путерот заменете го со добро маслиново масло... Компир салатата е летен рецепт кој заситува и во неа можете да уживате и ако и додадете мајонез или сенф.

Користени производи:



Тава со рачки



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