

Двојно печени компири со кајмак

Потребни состојки:

- 4-6 поголеми компири
- 250 мл кајмак
- 2-3 лажици кисела павлака
- 100 г сирење
- масло
- сол
- црн бибер
- магдонос

Начин на подготвување:

Компирите убаво измијте ги, избоцкајте ги со виљушка по 6-7 пати, намастете ги, зачинете ги со сол и црн бибер и ставете ги во загреана фурна на 250 °C околу 1 час. Кога се печени (виљушката лесно да влегува во нив) извадете ги и оставете ги малку да се изладат. Пресечете $\frac{1}{4}$ од компирот и убаво со лажица извадете ја внатрешноста без да ја оштетите лушпата. Смесата од компирите измешајте ја со кајмакот, павлаката и сирењето, зачинете со сол и црн бибер по желба и вратете ја во компирите. Компирите вратете ги во фурна да се потпечат и да се соединат вкусовите околу 20-25 минути на 250 °C. Кога ќе заруменат извадете ги од фурната и декорирајте со магдонос.