

Печени компири со рузмарин

Печените компири се присутни на менито во секое семејство. Запознајте се со нивниот најдобар другар рузмариноот и дозволете да ви ја раскажат својата приказна.

Потребни состојки:

- 1 кг компири (подобро е млади)
- масло
- сол
- црн бибер
- рузмарин
- лук (опционално)
- 100 г рендан кашкавал (опционално)
- 100 г рендано биено сирење (опционално)

Начин на подготвување:

Компирите убаво измијајте ги и засечете ги на $\frac{1}{4}$ до крајот. Треба да бидат засечени но сепак да не се делат. Во длабок сад ставете масло, сол, црн бибер, рузмарин и лук по желба и убаво измасаирајте ги компирите.

Ставете ги во сад обложен со хартија и печете ги во фурна загреана на 220 °C околу 40 минути.

После 40 минути извадете ги и доколку сакате да ставите кашкавал или биено сирење, почекајте малку да се изладат, подотворете ги и ставете во засеците.

Вратете ги да се печат уште околу 20 минути или додека бидат готови.