Punjeni krompir (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**veca krompira
- **600 g**mlevenog mesa
- **200 g**pirinca
- **2 glavice**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **3**bibera u zrnu
- **2**lovorova lista
- aleva paprika
- tucana paprika
- zacin
- so
- mleveni biber
- ulje
- voda
- **7**paradajza
- **2 dl**paradajz pirea

Priprema

Crni i beli luk iseci sitno i staviti da se przi zajedno sa lovorovim lišcem i biberom u zrnu. Kada luk postane staklast dodati mleveno meso, a nesto kasnije i pirinac. Sve zaciniti alevom i tucanom paprikom, solju, zacinom i biberom. Krompir oljuštiti i preseci na pola. Izdubiti sredinu i ostatak ostaviti sa strane. Puniti krompir filom i prekriti kolutovima paradajza. Ovako napunjen krompir reati u tepsiju. Ostatak od krompira i paradajza takoe iseckati i staviti u tepsiju. Naliti vodom i paradajz pireom. Zaciniti. Staviti u rernu da se prokuva i zapece.

Savet