

Krompir punjen paštetom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** **vecak**krompira
- **1** **srednji**crni luk
- **100** gjetrene paštete
- 1jaje
- sitno seckan peršunov list
- so
- biber
- 1kiselo mleko

Priprema

Krompir skuvati i izvaditi sredinu kašicom zatim zgnjeciti. Crni luk sitno iseckati popržiti na ulju kad se ohladi umešati paštetu, peršun, jaje, sredinu krompira, so, biber. Napuniti krompire, poreati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni oko 35 minuta. Zatim premazati kiselim mlekom i vratiti na još 15-20 minuta.

Savet