

Punjeni krompir (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10** većih krompira
- **1** manji brokoli
- **malom** mleka
- **1 komad** margarina
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Krompir dobro oprati, izbockati na par mesta i staviti u rernu da se pece. Za to vreme, obariti brokoli, procediti, isprati pod mlazom vode i ostaviti da se prosuši. Kad je krompir ispecen, skinuti mu gornji deo i izdubiti. Pomešati krompir sa mlekom i margarinom, napraviti pire i dodati mu propasiran brokoli. Ujedinaciti smesu, zaciniti po ukusu i napuniti izdubljene krompire.

Savet

Služiti samostalno, kao laganu veeru ili prolog uz meso.