

Punjeni krompir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10** krompira srednje velicine
- **1** manji brokoli
- **2-3** cenabelog luka
- **1** glavicacrnnog luka
- **2-3** kašiciceljute aleve paprike
- **po ukususoli i bibera**
- **1** kockicaputera
- **po potrebimleka**
- **na vrh nožamuskatnog orašcica**

Priprema

Krompire dobro oprati, posusiti i staviti da se peku. Za to vreme, obariti brokoli, oba luka izmiksati u blenderu. Pecen krompir oguliti sa gornje strane i pažljivo izdubiti. Izmiksati izdubljenu smesu, dodati joj mleko i omekšali puter i napraviti pire. Dodati mu usitnjen beli i crni luk, kao i borkoli, zaciniti po ukusu, dodati muskatni orašcici i ljutu alevu papriku i promešati da masa postane kremasta. Puniti brodice ovom smesom i ukrasiti kockicama ljubicastog luka. Služiti toplo.

Savet