

Punjeni camci od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **1** šargarepa
- **1 manji** korenceler
- **1 manja glavic**abelog luka

Ostalo:

- **8** kašikaulja
- **1 kašic**icasoli
- **1 kašic**icasuvog zacina
- **1 pregršt**semenki bundeve
- **1 dl**voda

Priprema

Pripremiti potrebno povrce, oprati, krompir, luk, šargarepu i celer oljuštiti.

U teflonskom tiganju sipati 5 kašika ulja i staviti da se dinsta luk, šargarepa i celer.

Krompir preseći na pola po dužini i oštirim nožem izdubiti krompir u obliku camca.

Podmazati pleh jednom kašikom ulja i poredjati krompir preko krompira posuti biljne zacine i 1/2 kašičice soli.

Jedan pregršt semenki staviti u posudu i propeci, tuckom za meso usitniti semenke.

Krompir koji ste dobili dok ste spremali camce, usitnite, polovinu dodajte preko dinstane mase, a drugom polovinom popunite praznine u posudi sa camcima. Preko dinstane mase sipati i usitnjene semenke i na kraju dodajte usitnjen beli luk. Dobijenom masom napunite camce. 1 dl. vode pomešajte sa 2 kašike ulja i prelijte jelo. Prekrijte folijom. Izbockajte foliju iglom i stavite u rernu zagrejanu na 250 stepeni. Pecite 30 minuta. Poslužite toplo uz salatu od kiselog kupusa.

Savet