

Punjeni krompir



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 2 jajeta
- 50 g margarina
- 2 kašike pavlake
- 1 cen belog luka
- 100 g pecurki
- 100 g dimljene slanine
- malo iseckanog peršuna
- orašce
- so

Priprema

Opran i osušen krompir peci pola sata u zagrejanj rerni. Kad omekša, izvaditi, ohladiti i na svakom odseci gornji sloj po dužini. Krompire izdubiti, dobijenu masu izgnjeciti, pomašati sa izgnjecenom sredinom dobijenom iz odsecenih delova. Dodati umucen margarin i pavlaku, so i orašce. U ovaj penasti pire, dodati sneg od belanaca, strugani sir i mešavinu sitno iseckanog peršuna i belog luka, dodati žumanca pa ga podeliti na 2 dela. U jednu polovinu umešati iseckane pecurke propržene na ulju, a u drugu iseckanu i proprženu slaninu. Puniti naizmenicno krompire jednim i drugim nadevom i vratiti u zagrejanu rernu da se zapece.