

Krompir sa junetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**krompira
- **400** gjunetine
- **1 konzerva**paradajz pelata
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašicica**bosiljka
- so
- biber
- ulje

Priprema

Krompir izdubiti nožem, ako imate spravicu za bušenje krompira možete i sa njom. Izdubljen krompir kuvati 20 minuta. Junetinu skuvati, pa iseci na sitne kockice. Pomešati je sa paradajz pelatom, zacinama i sitno isecenim lukom. Ovim filom puniti krompire. Ostatak fila sipati u dublju tepsiju, koju smo namazali uljem, pa poreati punjeni krompir. Peci u rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Savet