

# Zapečeni punjeni krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **4** krompira
- **200** g pecenice i šunke
- **200** g kackavalja
- **250** ml pavlake
- **po želji** zacin

## Priprema

Krompir dobro oprati. Krompir kuvati 15 minuta. Nakon što ste ga skuvali, presecite ga na pola. Ljuska se ne skida. Kada se malo ohlade, uzmite i izdubite ih kašikom.

Napravite nadev: izmešati pavlaku, šunku, pecenicu i kackavalj. Dodati zacin po želji.

Napuniti krompir nadevom.

Poreati kromir u tepsiju i staviti u rernu. Pece se otprilike 30 minuta na 200 stepeni.

## Savet

Ne morate da stavite ove sastojke u nadev, stavite ono što najviše volite, umesto pavlake može i sirni namaz ili kiselo mleko.