

Punjena šargarepa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**vece šargarepe
- **1** glavicacrvenog luka
- **100** gsalame
- **100** gkrem sira
- **1**jaje
- **po ukususu**
- biber

Priprema

Šargarepu oprati, oljuštiti, skuvati i po dužini preseći, izdubiti, luk iseci na sitno, salamu narendati.

Na ulju popržiti luk, dodati salamu, jaje, krem sir, so i biber po ukusu. Ovim nadevom napuniti šargarepe, staviti gornji deo i peci na 200 stepeni 20-25 minuta.

Savet