

Punjeni batat



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**srednja batata
- **1/2** konzerve crvenog pasulja
- **1/2** konzerve kukuruza šecera
- **300** gkulena
- **200** gkackavalja
- **2** kašike parmezana
- **1** kašikalista peršuna
- so
- biber

Priprema

Krompirje dobro oprati, zamotati u foliju i peci u rerni 30 minuta na 200 stepeni. Izvaditi ih i preseći po dužini na dva dela. Izdubiti im sredinu i poreati ih u pleh obložen papirom. Kukuruz i pasulj isprati iz tečnosti u kojoj su bili. Kulen iseckati na kockice. Sredinu krompira pomešati sa pasuljem, kukuruzom, kulenom, peršunom, parmezanom, posoliti i pobiberiti. Ovom smesom puniti izdubljeni krompir i staviti u rernu da se zapece 15 minuta na 200 stepeni. Na kraju posuti sa narendanim kackavaljom.

Savet