

Krompir punjen mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **4 vecaveca krompira**
- **400 gmlevenog svinjskog mesa**
- **2 glavicecrnog luka**
- **3 cenabelog luka**
- **4 listazelene salate**
- **1 cašapavlake**
- **3 pecurke**
- **50 gkackavalja**
- **zaciniruzmarin**
- **bosiljak**
- **majcina dušica**
- **aleva paprika**
- **suvi biljni zacin**
- **3 kašike majoneza**
- **2 kašikejogurta**
- **1 kesa (dobro-smrznuto)povrce za uvec**

Priprema

Krompir kuvati ceo, neoljušten-25 minuta. Kuvati 5 minuta povrce. Izblendirati crni luk, beli luk i 3 pecurke, uz prstohvat ruzmarina, bosiljka i majcine dušice, zatim staviti da se prži na ulju. Kada se luk i pecurke dovoljno uprže, dodati meso, suvi biljni zacin i 1 kašicu aleve paprike i pržiti meso dok se ne stvore grudvice, nekih 20 minuta. Krompir oljuštiti, preseći po dužini i svaku polovinu izdubiti kašikom, udubljenje da bude što veće i šire, da bi stalo što više mesa, i u svako udubljenje stavljati po komadic kackavalja. Povrce procediti i napraviti smesu od 3 kašike majoneza, 2 kašike jogurta i dodati pavlaku dovoljno da malo zgusne celu smesu. Puniti

krompire mesom, i odgore dodati po kašicicu pavlake i komadic kackavalja, i peci u rerni na 200 stepeni-25 minuta. U tanjur staviti list zelene salate i 2 kašike povrca.

Savet

Pri aranžiranju, na krompir možete dodati prsohvavat sveže miroije ili peršuna.