

Punjeni peceni krompiri (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 pecenak**krompira u ljusci
- 5jaja
- **100 g**dimljene slanine
- **50 g**dimljenog belog mesa
- **50 g**stišnjene šunke
- **100 g**rendanog sira
- **4 kašicice**maslaca
- **maloperšuna**
- **po ukusus**o
- **po ukusu**mleveni crni biber

Priprema

Nožem isecite po dužini gornji trećinu pečenog krompira. Kašicom izdubite sredinu krompira. Izdubite što veći deo krompira, ali imajte u vidu da će vam trebati dovoljno prostora da ubacite sve sastojke pritom nemojte preterati da ne probijete dno krompira.

U svaki krompir stavite po kašiku maslaca, zacinite sa malo soli i bibera. Dodajte malo dimljene slanine, dimljenog mesa i stišnjene šunke, malo sira.

Zatim u svaki krompir razbite po jedno živo jaje, ali vodite računa da se žumance ne razie.

Na vrh stavite ponovo mešavinu slanine, dimljenog mesa i stišnjene šunke, zacinite pa pospite rendanim

kackavaljem. Tako pripremljene krompire reagite u pleh obložen papirom za pečenje.

Ostatak krompira (onaj deo što ste izvadili pomešajte sa jednim celim jajetom, dodajte ostatke dimljenog mesa, slanine i stišnjene šunke, zacinite, dodajte malo peršuna.

Zatim sipajte u silikonske kalupe za mafine. Od gore pospite rendanim kackavaljem, kalupe poreajte u pleh pored pripremljenih krompira. Pecite sve zajedno u prethodno zagrejanj rerni na 225 stepeni oko 30 minuta.

Nakon pečenja svaki krompir pospite sa malo peršuna. Služite dok je toplo.

Savet