Punjeni krompir (10)

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**pavlake za kuhanje
- bijeli luk u prahu

Ostalo:

- **6**krompira srednje velicine
- **malo**peršuna
- zacini
- **3** jajeta
- **300 g**mljevenog mesa
- crveni luk
- bijeli luk u prahu

Priprema

Krompir ogulit i stavit u vodu da se kuha. Vodu malo posoliti. Kuhati 20 minuta na tihoj vatri. Izvadit krompir i izdubiti sredinu. Izdubljen staviti u prethodno zagrijanu rernu na 200°C 15 minuta da se pece. Od sredine

krompira napraviti piru. Dobro ispasirati i dodati malo mlijeka malo margarina zacina i peršun. Staviti jaja da se kuhaju. U 300 g mljevenog mesa staviti šolju mlake vode. Dodati sitno isjeckan crveni luk, malo bijelog luka u prahu, soli i zacin za pljeskavice. Od dobijene smjese praviti pljeskavice i pržiti na zagrijanom ulju. Jaja ocistiti i poloviti. Krompir ohlaen puniti pireom preklopiti pljeskavicom i na svaku pljeskavicu staviti pola jajeta. 250 ml pavlake za kuvanje staviti da prokuha pa dodati mu malo bijelog luka u prahu i peršuna. Pa preliti preko svakog krompira.

Savet

Prijatno