

Punjeni krompir sa mlevenim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 200 g mlevenog mešanog mesa
- 1 srednja glavica crnog luka
- pradajz sok (proizvoljno)
- 1 šargarepa
- 1 jaje
- kornifleks
- origano
- peršun (iseckan sitno)
- umbir u zrnu
- 100 g kackavalja

Priprema

Krompir zapeci u ljusci na laganoj vatri, da bude polupecen, skinuti ljusku, iseci krompir na polovine i dubiti na sredini te polovine.

Fil: Glavicu luka iseci sitno, zapeci na maslinovom ulju, dodati mleveno meso, zajedno mešati, dodati pradajz sok, origano, umbir i peršun. Kada je fil gotov, napuniti prethodno izdubljen krpompir filom.

Umutiti žumance, dodati usitnjen kornifleks u žumance. Kropir umešati u žumance i korniflex, na vrh napunjenog krompira, staviti malo kackavalja.

Punjen krompir poreati u vatrostalnu ciniju i peci na 180 stepeni 40 minuta.

Punjen krompir služiti uz pavlaku.