

Punjeni krompiri a la Marina



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6vecih krompira
- 150-200 gšunke, slanine
- 150-200 gtvrdog sira
- 1kisela pavlaka
- 1-2jajeta
- origano
- so
- biber

Priprema

Uzeti 6 vecih krompira, obariti ih u ljusci. Iseckati šunku, sir tvrdi, u to dodati origano, 1 jaje, kiselu pavlaku, so, biber. Kada je krompir tvrdo skuvan, da se ne bi raspadao, oljuštiti ga. Odseci gornji deo kao poklopac i izdubiti ga. To što smo izvadili iz krompira pomešati sa ostalim sastojcima i dobro promešati. Napunite krompire i staviti poklopce na njih, preliti sa uljem, staviti u rernu na 200 C i peci dok se krompiri ne zarumene. Služiti toplo, mada je odlicno i kada se ohladi. Služiti uz sve vrste salata i preliva.

Savet