Punjeni krompir



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1**kisela pavlaka
- (ili 100g kajmaka)
- **2**jajeta
- **2 kašicice** brašna
- mleko
- prezle
- beli luk u prahu
- so
- mleveni biber

Priprema

Krompir ocistiti i preseci ga uzdužno (po vertikali).

Svaku polovinu krompira izdubiti, malo (spravicom za vaenje drški kod paprika).

Umutiti jaja, dodati brašno i sjediniti da nema grudvica. Mleka dodati malo, da bude ree nego testo za palacinke. U prezle dodati so, biber i 1/2 kašicice belog luka. Svaku polovinu krompira prvo provuci kroz jaja sa mlekom pa uvaljati u prezle. U pleh staviti ulje i poreati polovine krompira sa udubljenjem na dole. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 190 stepeni. Kada donja strana krompira porumeni okrenuti ga, da dobije lepu boju i druga polovina. Pecen krompir izvaditi i puniti ga kiselom pavlakom ili kajmakom. Poslužiti ga kao glavno jelo uz sezonsku salatu ili kao prilog glavnom jelu.

Savet