Malo drugaciji krompir

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **200 g**svježeg sira
- **2 kašike**pavlake
- **1 kašika**mješavine suhog zacina
- **malo**soli, bibera
- **3 kašike**ajvara
- **100 g**šunke
- **malo**peršuna
- **50 g**parmezana
- **2 cena**bijelog luka
- maslinovo ulje

Priprema

Krompir oguliti, i skuhati u slanoj vodi. Kuhani krompir izdubiti na sredini i poredati u tepsiju. Smjesu za punjenje pripremamo na slijedeci nacin, meso koje smo odstranili od krompira izgnijeciti dodati sir, ajvar, šunku isjeckamo na kockice, pavlaku, zacine, parmezan. Sve dobro izmješati i puniti krompir. Posuti ribanim sirom. Peci u tepsiji prekrivenom folijom na 150 oko 20 minuta. Pripremiti bijeli sos na slijedeci nacin: bijeli luk ocistiti, dodati na vrelo maslinovo ulje, dinstati na laganoj vatri par minuta. Kad luk omekša ispasirati ga i dodati vrhnje za kuhanje. Pecen krompir preliti sosom.

Savet