

Punjeni krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**krompira
- **1** **glavica**crnog luka
- **100** gšunke
- **100** gkajmaka
- **50** gkackavalja
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Krompir kuvati u ljusci 10-ak minuta, ocediti, oljuštiti, preseći na pola i izdubiti kašicom. Posoliti i pobiberiti. Ispržiti sitno seckan crni luk, dodati šunku iseckanu na kockice, mešavinu zacina i biber. U svaku polovinu krompira staviti kašicicu kajmaka.

Zatim crni luk sa šunkom.

Posuti rendanim kackavaljem, porežati u podmazan pleh i peći na 220 C oko pola sata.

Savet