

## **Punjeni krompir (4)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6 (može i više)krompira**
- **1jaje**
- **1kisela pavlaka**
- **oko 200 gšunke**
- **malo soli**
- **1 kašicicaorigane**
- **malobibera**
- **trapistpo ukusu**

### **Priprema**

Krompir oprati i staviti da se kuva, ne prekuvan, malo tvri da bude. Kada se ohladi, oljustiti ga i preseći na pola. Izdubiti ga kašicicom.

Fil: Umutiti jaje, kiselu pavlaku, seckanu šunku (može i slanina ili parizer). Smesu od izdubljenog krompira, zaciniti po ukusu, dodati origano, biber. Napuniti krompir filom, preko njega narendati trapist, po ukusu. Staviti u rernu na 200 C i peci, oko 20 minuta, dok ne dobije koricu.

### **Savet**

Ja sam koristila 6 manjih krompira, ostalo mi je fila. Vi možete dodati slobodno više... Super ide uz pavlaku,

kajmak...