

Punjeni krompir (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 (može i više)** krompira
- **1** jaje
- **1** kisela pavlaka
- **oko 200 g** šunke
- **malo** soli
- **1 kašičica** origane
- **malobibera**
- **trapist** po 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 kašicom.

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 peći, 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...