

Zapeceni punjeni krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krompira
- **200 g**pecenice i šunke
- **200 g**kackavalja
- **250 ml**pavlake
- **po želji**zacin

Priprema

Krompir dobro oprati. Krompir kuvati 15 minuta. Nakon što ste ga skuvali, presecite ga na pola. Ljuska se ne skida. Kada se malo ohlade, uzmite i izdubite ih kašikom.

Napravite nadev: izmešati pavlaku, šunku, pecenicu i kackavalj. Dodati zacin po želji.

Napuniti krompir nadevom.

Poreati kromir u tepsiju i staviti u rernu. Pece se otprilike 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Ne morate da stavite ove sastojke u nadev, stavite ono što najviše volite, umesto pavlake može i sirni namaz ili kiselo mleko.