

Krompir punjen cvarcima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8-9** krompira srednje velicine
- **300-350 g**varaka
- **2 manje glavice**crnog luka
- **3-4 kašike**belog vina
- **1 kašikamasti**
- **1 kašicica**slatke aleve paprike
- **po ukusu**soli
- suvi biljni zacin
- bosiljak

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i pažljivo uzdubiti. Crni luk sitno iseckati i propržiti na masti. Zatim mu dodati cvarke, naliti belo vino posuti alevom paprikom i ostaviti da se krcka na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje.

Nadev malo prohladiti, pa zatim pripremljene krompire puniti njime. Krompir reati u nauljenu zemljjanu posudu (ili obicnu tepsiju), posoliti ga i zaciniti po ukusu. Izmeu krompira rasporediti preostali nadev od cvaraka. Sipati malo vode, prekriti sud folijom ili poklopcem i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 50 minuta.

Savet