

## ***Krompir punjen cvarcima***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8-9** krompira srednje velicine
- **300-350 g** cvaraka
- **2 manje glavice** crnog luka
- **3-4 kašike** belog vina
- **1 kašika** masti
- **1 kašičica** slatke alevne paprike
- **po ukusu** soli
- suvi biljni zacini
- 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 reži u nauljenu zemljanu posudu (ili običnu tepsiju), posoliti ga i zaciniti po ukusu. Izmeđ u krompira rasporediti preostali nadev od cvaraka. Sipati malo vode, prekriti sud folijom ili poklopcem i peći u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 50 minuta.

### **Savet**