Punjeni krompir (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**veca krompira
- **100 g**šunke
- **100 g**spanaca
- **1 čaša**jogurta
- **1/2 kesice**parmezana
- **malo**ruzmarina
- **malo**ulja

Priprema

Krompir oljuštimo i ocistimo. Isecemo ih na pola.

Izdubimo im sredinu i stavimo je u posebnu cinijicu. Krompir stavimo u nauljan pleh.

Skuvamo spanac. Šunku iseckamo i pomešamo je sa iseckanom sredinom krompira. Dodamo i skuvani spanac.

Ovom mešavinom napunimo krompire.

Pospemo ih parmezanom i ruzmarinom.

Stavimo ih u zagrejanu rernu na 200 stepeni. Pecemo ih oko 60 minuta. Na pola pecenja prelijemo jogurt, preko njih i vratimo ih da se peku.

Savet