

Punjeni krompir (8)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** krompira
- **100 g** preliva za Cezar salatu
- **100 g** šunke
- **150 g** rendanog kackavalja
- tucana ljuta papricica
- peršun
- rukola

Priprema

Krompir obariti u ljusci da ostane malo tvri. Preseci ga na pola i izdubiti unutrašnji deo. Izdubljeni krompir izgnjeciti viljuskom i pomešati sa prelivom za Cezar salatu, sekanom šunkom i polovinom narendanog kackavalja. Krompir poreati u pleh, napuniti ovim nadevom, posuti preostalim rendanim kackavaljem i sa malo tucane ljute paprike. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 30 minuta. Pecen krompir posuti peršunom i rukolom i služiti toplo.

Savet