

Punjena šargarepa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4vece šargarepe
- 1 **glavica** crvenog luka
- 100 g salame
- 100 g krem sira
- 1 jaje
- po ukusu so
- biber

Priprema

Šargarepu oprati, oljuštiti, skuvati i po dužini preseći, izdubiti, luk iseci na sitno, salamu narendati.

Na ulju popržiti luk, dodati salamu, jaje, krem sir, so i biber po ukusu. Ovim nadevom napuniti šargarepe, staviti gornji deo i peći na 200 stepeni 20-25 minuta.

Savet