

Punjeni batat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 srednja batata
- 1/2 konzerve crvenog pasulja
- 1/2 konzerve kukuruza šećerca
- 300 g kulena
- 200 g kackavalja
- 2 kašike parmezana
- 1 kašika lista peršuna
- so
- biber

Priprema

Krompire dobro oprati, zamotati u foliju i peći u rerni 30 minuta na 200 stepeni. Izvaditi ih i preseći po dužini na dva dela. Izdubiti im sredinu i poreći ih u pleh obložen papirom. Kukuruz i pasulj isprati iz tečnosti u kojoj su bili. Kulen iseckati na kockice. Sredinu krompira pomešati sa pasuljem, kukuruzom, kulenom, peršunom, parmezanom, posoliti i pobiberiti. Ovom smesom puniti izdubljeni krompir i staviti u rernu da se zapeče 15 minuta na 200 stepeni. Na kraju posuti sa narendanim kackavaljom.

Savet