

Krompir punjen mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 vecaveca** krompira
- **400 g** mlevenog svinjskog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **4 list**azelene salate
- **1 caš**apavlake
- **3** pecurke
- **50 g** kackavalja
- **zacin**iruzmarin
- bosiljak
- majcina dušica
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- **3 kaš**ike majoneza
- **2 kaš**ike jogurta
- **1 kesa (dobro-smrznuto)** povrce za uvec

Priprema

Krompir kuvati ceo, neoljušten-25 minuta. Kuvati 5 minuta povrce. Izblendirati crni luk, beli luk i 3 pecurke, uz prstohvat ružmarina, bosiljka i majcine dušice, zatim staviti da se prži na ulju. Kada se luk i pecurke dovoljno uprže, dodati meso, suvi biljni zacin i 1 kašicicu aleve paprike i pržiti meso dok se ne stvore grudvice, nekih 20 minuta. Krompir oljuštiti, preseći po dužini i svaku polovinu izdubiti kašikom, udubljenje da bude što veće i šire, da bi stalo što više mesa, i u svako udubljenje stavljati po komadic kackavalja. Povrce procediti i napraviti smesu od 3 kašike majoneza, 2 kašike jogurta i dodati pavlaku dovoljno da malo zgusne celu smesu. Puniti

krompire mesom, i odgore dodati po kašicicu pavlake i komadic kackavalja, i peci u rerni na 200 stepeni-25 minuta. U tanjir staviti list zelene salate i 2 kašike povrca.

Savet

Pri aranžiranju, na krompir možete dodati prsohvat sveže miroije ili peršuna.