

Pikantni punjeni krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10** srednjih krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **1** paprika babura
- **1** šargarepa
- **200 g** dimljene ljute kobasice
- **1** ljuta papricica
- **1** jaje
- **malo** soli
- biber

Za posipanje:

- **100 g** sira (koji se topi)

Priprema

Staviti krompir da se bari, kada je napola baren, ohladiti ga i oljuštiti. Pripremiti ostale sastojke, sve iseckati na kockice.

Krompir prepoloviti i svaku polutku izdubiti. Izdubljenu masu iseci na kockice.

Dinstati luk na malo ulja, pa dodati paprike i šargarepu. Dinstati 10-ak minuta pa dodati iseckanu sredinu krompira i kobasicu. Kada je kuvano, isključiti ringlu i umešati jaje.

Puniti krompir. Na svaku polutku krompira, staviti kašiku fila. Krompir staviti u podmazan pleh i peci 15 minuta na 200 C. Izvaditi krompir iz rerne i na svaki staviti malo sira (ja sam koristila domaci kuvani kravljji sir), vratiti u rernu 3-5 minuta, da se sir otopi. Služiti kao toplo predjelo.

Savet

Služiti uz neki sos ili mlečni proizvod. Prijatno :-)