

Punjeni krompir za gurmane



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4krompira
- 200 gmlevenog mesa
- 4jajeta (poželjno od prepelice)
- 50 gputera
- 1 kašikasvežeg peršuna (sitno secenog)
- malosoli
- malobibera

Priprema

Krompir oljuštiti (ako je mlad, samo ga dobro oprati) i staviti u nauljenu vatrostalnu ciniju da se pece 40 minuta na 200 C.

Dok se pece krompir, napraviti 4 cufte od mlevenog mesa. Mleveno meso samo zaciniti i oblikovati cufte pa ispeci u tiganju 3 minuta sa obe strane.

Krompir izvaditi iz rerne, preseći gornji deo (poklopac), malo kašikom izdubiti i izgnjeciti ga, dodati puter, peršun i zaciniti.

Napuniti krompire (pireom sa puterom i peršunom), pa na svaki krompir staviti cuftu. Vratiti u rernu još 10 minuta. Za to vreme ispeci jaja.

Na gotov krompir, na svaku cuftu staviti peceno jaje.

Vrlo je ukusno kada se jaje pospe sa belim lukom u prahu i posluži sa malo soja sosa.

Savet

Vrlo ukusno i kalorino. Prijatno :)