

Krompir punjen sirom i slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 srednjih**krompira
- **4 kašik**emaslinovog ulja
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica** bibera

Za fil:

- **200 g**fete
- **150 g** dimljene slanine
- **1 kašicica** ruzmarina
- **1 kašika** limunovog soka
- **1 kašicica** cilija
- **po potrebi** bibera
- **100 g**kackavalja

Za posipanje:

- **50 g**kackavalja

Priprema

Krompire dobro oprati, nauljiti, posoliti i pobiberiti. Viljuškom dobro izbosti svaki krompir na 6-7 mesta. Staviti ih u nauljen uvec pleh i peci oko 60 minuta na 200

Slaninu iseci na tanke štapice. Ispržiti ih u suvom tiganju sa dodatkom ruzmarina, dok ne poprimi zlatno žutu boju. Ocediti od viška masnoce.

Narendati kackavalj. Fetu izgnjeciti i izmešati tako da postane mazljiva, dodati joj kackavalj, cili u prahu, slaninicu, biber i kašiku soka od limuna. Sve dobro izmešati.

Pecene krompire zaseci po dužini, napuniti ih filom od sira.

Posuti rendanim kackavaljem i vratiti u rernu na 5 minuta da se sir otopi.

Služiti toplo.

Savet

Ukusno i jednostavno predjelo, doruak ili veera. Prijatno