

Krompir punjen pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 4 veka krompira
- 300 g pecuraka
- 200 g majoneza
- šoljica vinskog sirceta
- sok od limuna
- zrno karanfilica
- biber u zrnu
- so

Priprema

u posudu sipati tri čaše vode, dodati sirce, karanfilic, nekoliko zrna bibera i so i staviti da provri.

Kada pocne da vri, spustiti pripremljene i isecene pecurke i ostaviti da se kuvaju 3 minuta, zatim ih izvaditi i ocediti. Krompir u ljusci skuvati, ali voditi racuna da ostane cvrst.

Kada se ohladi, oljuštiti ih i izbušiti im sredinu. Izmešati majonez sa sokom od limuna, dodati pecurke promešati i tom masom puniti krompire.

Staviti u hladnjak do serviranja.