Punjeni krompir sa pecurkama i slaninom

Sastojci

Potrebno je:

- 1kg krompira
- 2 jajeta
- 50 g margarina
- 100 g kackavalja
- 2 kašike pavlake
- cen belog luka
- 100 g pecuraka
- 100 g dimljene slanine
- malo iseckanog peršuna
- muskatni orašcic
- malo soli

Priprema

Opran i osušen krompir pecite pola sata u zagrejanoj rerni. Kad omekša izvadite, ohladite i na svakom odsecite gornji sloj po dužini.

Krompire izdubite. a dobijenu masu izgnjecite i pomešajte sa sledecom sastojcima. Dodajte umuceni margarin, pavlaku, so i malo muskatnog orascica.

U pire dodajte šne od belanaca, izrendani kackavalj i mešavinu sitno iseckanog peršuna i belog luka. Dodajte žumanca pa ih podelite na 2 dela.

U jednu polovinu umešajte seckane pecurke proprzene na ulju, a u drugu iseckanu i proprženu slaninu.

Krompire naizmenicno punite jednim i drugim nadevom, pa vratite u zagrejanu rernu da se dodatno jos malo

zapeku. Prijatno!!!