

Punjeni krompir (11)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 mladih krompira
- 150 g tanko rezane slaninice
- 2 kašike ulja
- 1 kašika slatke zacinske paprike
- po ukusu majčina dušica
- po ukusu beli luk u granulama
- po ukusu so
- po ukusu biber
- po ukusu suvi biljni zacin
- 100 g kackavalja

Priprema

Krompir "oguliti", dobro oprati, uzeti štapic za ražnjice i provuci kroz sredinu krompira...

...te nožem zaseci na nekoliko mesta. Tako isecen krompir staviti u odgovarajucu posudu...

...te dodati ulje, so, biber, suvi biljni zacin, beli luk u granulama, slatku zacinsku papriku i majčinu dušicu, sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Uzimati po jedan krompir i svako udubljenje (gde je zasecen krompir) puniti slaninicom. Pripremljeni krompir poreati u pekac (ili pleh) i preliteri ostatkom marinade u kojoj je bio krompir. Prekriti alu-folijom...

...i peci na 180 stepeni 50 minuta. Nakon toga, pekac izvaditi iz rerne...

...i preko krompira rasporediti rendani kackavalj. Vratiti u rernu još desetak minuta (ali ne prekrivati folijom).

Gotov krompir izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi...

...servirati te poslužiti.

Savet

Po ukusu možete dodati još neki zain (ruzmarin, peršun). Krompir je fantastinog ukusa. Prijatno.