

Punjeni krompir (12)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 velikakrompira**
- **1žumanjak**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **1 kašikašunke, ili slanine....**
- **1 mala glavicaluka**
- **oko 100 gkackavalja ili nekog drugog sira**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

Kod mene su dva velika krompira, izaberite toliko veliki koliki možete pojesti. Sitno naseckajte mali luk, može i mladi, šunku. Krompir dobro oprati. Staviti na tepsiju, malo pouljiti, staviti u rernu na 200 C i ispeci. Probajte sa viljuškom, ako lagano idu kroz krompir pecen je. Pecen krmpir uzmite sa krpom i osecite mu gornji deo.

Kašikicom izdubite srednu, dodajte sitno seckani luk, šunku, pavlaku, so po ukus, biber po ukusu, sve izmešajte, ne mešajte ga puno, da bude kao pire. Do pola punit krompire i dodajte iseckani sir, pa opet fil sa krompirom. Stavite nazad na tepsiju i zapecite oko 20 minuta. Za dekoraciju: "koralj" od testa, radi se od dehidriranih boja, cvekla, šapanac,..... ili malo boje za kolace. 90 gr vode, 10 gr brašna, 1 kašikica ulja, sve izmešati. Tiganje teflon treba da bude jako vruć, sipajte malo ulja i kuvacom prelite po vrelom tiganju. Prska pa se pazite. Pecite dok ne nestanu svi mehurici, ništa ne dirajte, pecene samo lagano dignite i prebacite na papirnatu salvetu. Oni su kao cips. Po želji možete dodati boju. Sacekajte da se malo ohlade krompiri i prijatno. :) ali ne zaboravite da ih fotkate. :) zar nisu fotogenicni. :) :)

Evo mala pomoc kako sa ja to radila. Krompire dobro oprati, malo pouljiti i staviti na tepsiju. Ispeci.

Pecene krompire uhvatite sa krpom, presecite gornji deo i izdubite kašikicom.

Prepiremite punjenje.

Do pola napunite krompire i poslažite kockice topivog sira.

Na sir preostali deo. Vratite na tepsiju i zapecite.

Smesa za "koralj" od testa, vode i ulja.

Na vrelom tiganju peci.

Savet