

Punjen krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 krompira
- 300 gmlevenog svinjskog buta
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 30 g pirinca
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičice suvog biljnog začina
- 100 ml ulja
- 1 kašičica suvog peršuna
- malo bibera

Priprema

Krompir staviti u vodu da se skuva (30 minuta). Usitniti luk i šargarepu, pa propržiti na ulju. Sipati čašu vode i pirinac, pa kuvati 30ak minuta dok pirinac ne bude potpuno kuvan.

Dodati mleveno meso, malo soli i suvi biljni začini. Kuvan krompir ostaviti da se malo prohladi, pa skinuti ljuske i seci na polovine. Krompir dubiti, pa jedan manji deo dodati u fil.

Krompir poredjati u pleh na pek papir, posoliti i pobiberiti, pa ga puniti filom, posuti suvim peršunom i poprskati maslinovim uljem. Peci u rerni 20ak minuta (da krompir porumeni).

Savet