

Punjeni krompir (13)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3krompira
- 1 **kašika**maslinovog ulja
- 2 **kašike**putera
- 100 gmlecnog namaza
- 1/2 **kašičice** belog bibera
- 1/2 **kašičice** zacina za peceni krompir
- 1 **kašičica**soli
- 1 **kašika**kajmaka

Priprema

Oprati krompire, složiti ih u tepsiju na pek papir i uviti ih pa peci na 200°C 50 minuta. Svaki krompir preseći i izdubiti sredinu. Pomešati izdubljeni deo krompira sa maslinovim uljem, puterom, mlecnim namazamo, kajmakom, soli, bibererom, zacinom za krompir. Napravljenom smesom napuniti pecene izdubljene krompire. Staviti 5 minuta u rernu na 22 stepeni. Gotov krompir posuti sa krupnom morskom soli i suvim jestivim cvecem. Prijatno.

Savet