

## *Polutke krompira sa feta sirom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** krompira
- **100 g (lenti)** dimljene svinjske pecenice
- **150 g** feta sira
- **3 grancice** svežeg bosiljka
- **200 g** gaude
- **50 g** putera
- **1 glavica** crnog luka
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- mleveni crni biber

### **Priprema**

Krompire oljuštite pa ih izdubite za punjenje i ređajte u nauljenu tepsiju.

Izdubljene delove krompira narendajte na krupno rende. Lente svinjske pecenice isecite na kocke. Na zagrejanom ulju propržite iseceni crni luk, promešajte i posolite.

Kada luk omekša dodajte parcad pecenice, narendani krompir i puter. Promešajte i sklonite tiganj sa šporeta. Bosiljak sitno isecite, dodajte u tiganj.

Dodajte feta sir, posolite, promešajte fil.

Napunite izdubljene krompire.

Gaudu isecite na 8 lenti i po jednu lentu stavite na svaki punjeni krompir.

Sipajte 100 ml vode, poprskajte uljem. Tepsiju zatvorite aluminijumskom folijom i stavite u rernu. Pecite 40 minuta na 200 stepeni.

Servirajte dok su topli.

**Savet**