

Polutke krompira sa feta sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8krompira**
- **100 g (lenti)dimljene svinjske pecenice**
- **150 gfeta sira**
- **3 grancicesvežeg bosiljka**
- **200 ggaude**
- **50 gputera**
- **1 glavicacrnog luka**
- **po potrebiulje**
- **po ukususo**
- mleveni crni biber

Priprema

Krompire oljuštite pa ih izdubite za punjenje i reajte 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 krompir.

Gaudu isecite na 8 lenti i po jednu lenu 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