

Punjeni krompir (14)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3veca krompira
- 2 kašikemleka
- 1kobasica
- po potrebisio
- 150 gkackavalja

Priprema

Krompir dobro oprati i osušiti (staviti ga na krpu da se dobro ocedi pa ga dobro obrisati suvom krpom). Krompir iseci na pola, posoliti sa obe strane i poreati u vatrostalnu posudu (ili pleh) obloženim alu-folijom.

Prekriti alu-folijom i peci u dobro zagrejanom rerni na 220 stepeni 50 minuta. Gotov krompir izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Kobasicu oljuštiti, sitno useckati i kratko propržiti (bez dodavanja ulja jer kobasica otpusti masnocu tokom prženja). Kašikom izdubiti krompir (voditi racuna da se kora ne pokida i da malo "mesa" od krompira ostane na kori). Izdubljeni krompir staviti u odgovarajucu posudu i izgnjeciti (kao za pire) dodajuci mleko. U smesu dodati proprženu kobasicu i 80 g rendanog kackavalja te sve izmešati.

Nadevom puniti krompir, poreati u vatrostalnu posudu u kojoj se pekao...

...posuti ostatkom rendanog kackavalja (70 g). Vratiti u rernu da se kratko zapece (oko deset minuta).

Gotov krompir izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi...

...servirati te poslužiti.

Savet