Punjeni krompir (15)

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za punjenje:

- **8**krompira
- **1/2 glavice**crnog luka
- **1**šargarepa
- **malo**preziluka
- **malo**origana
- **malo**kurkume
- **150 g**dimljene slanine
- **150 g**kulena
- **po potrebi**soli
- **po potrebi**mešavine suvog zacina
- **malo**masnoce

Za besamel sos:

- **50 g**margarina
- **1 kašika**brašna
- **1,5-2 dl**mleka
- **malo**rendanog muskat orašcica
- **150 g**rendanog tvrdog sira

Priprema

Krompir oljuštiti, obariti ceo pa ga izdubiti. Povrce iseckati i propržiti na malo masnoce, dodati slaninu i kulen iseckan na kockice dodati origano i kurkumu pa kratko propržicti. Zaciniti po potrebi. U masu možete umešati

krompir koji ste izdubili. Puniti krompir smesom (prethodno ga posolili i spolja i iznutra).

Na margarinu upržiti brašno i dodavati mleko. Dodati muskatni orah, malo soli i napraviti bešamel sos. Na kraju umešati rendani sir, sipati na svaki krompir sa kašikom pa zapeci u zagrejanoj rerni na 200 C 30-35 minuta.

Savet

Ovo takoe može biti i kao glavno jelo, posle supe i uz dodatak salate.