

Punjeni krompir (16)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6belog krompira
- 3 **kašikesitnog sira**
- 1 **kašikaseckanog** svežeg peršuna
- 1 **kašika** kisele pavlake
- 1/2 **glavice**crnog luka
- 1 **cen**belog luka
- **po ukusu** soli
- **malobosiljka**
- **malo** origana
- **malo** majcine dušice
- 1/2 **kašicice** karija
- 1 **kašika**masti
- 1 šargarepa

Priprema

Krompir oprati lepo i zajedno sa korom staviti da se kuva. Takoe i šargarepu. Kada je skoro kuan skloniti sa šporeta i ohladiti hladnom vodom. Iseci gornji deo krompira i kašicom izdubiti krompir.

Izdubljeni deo krompira ispasirati viljuškom, dodati sitno seckanu šargarepu, crni i beli luk, sir i pavlaku. Dodati peršun i zacine i obilno napuniti kropire. Poreati krompire u tepsiju, staviti kašiku masti i saviti u zagrejanu rernu na 200 C da se zapece.

Savet

Po želji možete dodati i salamu. Ako je želite prisutnu u svim komadima možete u smesu za punjenje dodati i sitno seckanu salamu na kockice. Takoe odozgo možete posuti i kakavalj i zapei, ali ovako je nesto laganije, uz salatu dovoljan obrok za ove tople dane.