

Punjeni karabataci sa mladim krompirima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 karabataka po osobi**
- **2 kašikesenfa**
- **3 kašikekrem sira**
- **100 gdlmljene slanine**
- **po ukususoli i bibera**
- **po potrebiulja**
- **1 kgmladih krompira**

Priprema

Otkostiti karabatake pa ih posoliti i pobiberiti. Ostaviti par minuta da upiju zacine, a onda ih premazati sa senfom pa sa krem sirom. Staviti komadice isekane slanine, a može i manje lente. Isplati karabatake i dobro ih zatvoriti sa par cackalica da se ne bi otvorili. U tepsiju sipati ulje i 1 dl vode pa peci poreati ocišcene i oprane krompire. Vece krompire prepologoviti. Onda na njih rasporediti karabatake. Po želji staviti i nekoliko krilaca, ja ih jako volim pa su se i ona našla u plehu. Pokriti uvec folijom i staviti u rernu pa peci na 200°C oko 45-50 minuta.

Onda skinuti foliju i peci na 230°C da piletina porumeni. Kad je piletina rumena izvaditi je i prohладити па poslužiti.

Savet

Lako se pravi, a uz salatu veoma ukusan ruak.