

Nadeveni krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 krompira
- 80 ml majoneza
- 3 kašike kisele pavlake
- 1 kašica senfa
- 100 g rendanog parizera
- po ukusu soli
- po ukusu suvog biljnog začina
- 80 g rendanog kackavalja

Priprema

Krompir oguliti i oprati. Zatim ga staviti u podmazan pleh i zapeci da malo omekša. Kada je omekšao i malo se prohladio, pažljivo kašicom izdubiti sredinu.

Za nadev izrednati parizer. Dodati mu izdubljenu sredinu krompira. Zatim dodati i majonez, kiselu pavlaku i senf. Po ukusu sve posoliti i začiniti. Ovom smesom puniti izdubljeni krompir. Vratiti u rernu da se sve lepo zapece na 200 stepeni.

Kada je krompir pecen, preko nadeva rasporediti pomalo rendanog kackavalja i peci još par minuta tek da se kackavalj otopi.

Savet

Služiti kao prilog uz neko meso, a može i kao samostalan obrok uz salatu po želji.