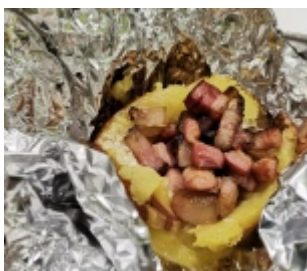


Gurmanski punjeni krompir



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krompira
- **300 g**slanine
- **200 g**kajmaka
- **1** **čaš**apavlake

Priprema

Krompir staviti u foliju i peci 30 minuta, povremeno probuditi cackalicama da proverite da li je pecen unutra, zatim iseckati slaninu i ispržiti. Kada se krompir ohladi, isecite gornji deo, ostavite ljusku i izdubite krompir. Pomešajte ostatak krompira sa pavlakom, i ubacite u izdubljeni krompir, zatim dodajte kajmak i slaninu i peci još 5 minuta u rerni. Prijatno!

Savet

Krompir je najbolje jesti dok je vruć