

Punjeni krompir (18)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 (1,4kg)**vecih krompira

Fil:

- 3jajeta
- **50 g**dimljene šunke
- **100 g**crvenog luka
- 2 **cen**abelog luka
- **1/2 manje vezice**peršuna
- **150 g**kackavalja (trapist, edamer...)
- sredina izdubljenog krompira
- **po ukusus**o

Priprema

Rernu ukljuciti na 200 stepeni. Krompir poreati u pleh preko pek papira. Svaki krompir preliteri sa malo ulja i rukom premazati ulje preko celog krompira (to možete da uradite i silikonskom cetkicom). Staviti krompir da se pece u zagrejanu rernu 1 sat (probajte cackalicom, ako cackalica lako prolazi kroz krompir onda je pecen). Peceni krompir izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi. Prohlaenom krompiru iseci tanko površinski sloj (u vidu poklopca), pa kašicicom izvaditi sredinu krompira i staviti je u dublju posudu. Izvaenu sredinu krompira viljuškom izgnjeciti, kao za kromir pire.

Fil: Dimljenu šunku (ili bilo šta imate od suhomesnatog) iseci na kockice. Crveni luk, beli luk i peršun sitno iseckati. Kackavalj krupno narendati. U odgovarajucu posudu razbiti jaja i umutiti ih žicom za mucenje. Ne

treba ih puno mutiti, samo da se jaja sjedine. Dodati iseckanu šunku, obe vrste luka, peršun i 50 g narendanog kackavalja. Sve sastojke sjediniti viljuškom. Ubaciti izgnjecenu sredinu krompira, posoliti po ukusu i dobro sjediniti viljuškom.

Uključiti rernu da se zagreje na 200 stepeni. U pleh, preko pek papira, poreati izdubljeni krompir. Krompir napuniti pripremljenim filom. Preko fila staviti narendani kackavalj i staviti pleh u zagrejanu rernu 10 minuta. Punjeni krompir poslužiti sa salatoma po želji.

Savet