

Punjeni peceni krompiri



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih krompira
- **300 g**punomasnog trapist sira
- **100 g**dimljene vratine u omotu
- **100 g**dimljene kobasice
- **0,6 dl**ulja

Priprema

Na recept za punjene pecene krompire naišla sam pre tri dana na stranici <http://www.facebook.com/pages/A-Természet-Szerelmese>, na maarskom jeziku, bez navoena potrebnih kolicina namirnica, a za punjenje je predviena šunka, sir, sveži luk i kobasice. Uz manje izmene i navoenjem tacnih kolicina namirnica koje sam utrošila dajem Vam izuzetan predlog za predjelo. Pošto se kromiri ne ljušte dobro ih cetkicom izvana oprati i oprane zasecati na kriške na dubinu do 3/4 krompira širine 5-6 mm. U posudicu staviti 1 kašicicu soli i 0,5 dl ulja dobro promešati i sa malom kasicicom u svaki zarez uliti tu mešavinu. Tepsiju premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Staviti tako pripremljene krompire u tepsiju i prelitи još sa malo ulja.

Rernu zagrejati na 200 stepeni (donji grejac-ventilator) i staviti tepsiju sa krompirima da se peku 50 minuta. Dok se krompiri peku pripremati nadev. Nadev se priprema prema broju zareza na krompiru. Ja sam zarezala krompire sa ukupno 66 zareza. Pripremiti 66 kriškica sira, 33 kriškica dimljene vratine i 33 kriškice dimljene kobasice. Na 33 komada sira staviti po jedan komad dimljene vratine, a na ostali 33 komada sira po komad dimljene kobasice.

Nakon isteka 50 minuta izvaditi tepsiјu iz rerne, a rernu ostaviti ukljucenu. U svaki zarez naizmenicno stavljati sir sa dimljenom vratinom i sir sa dimljenom kobasicom. Preko svakog krompira staviti po jedan dugi štapić sira.

Vratiti u rernu i peci 15 minuta.

Servirati sa svežim paradajzom i svežim krastavcem.

Savet