

Punjeni peceni krompiri



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** većih 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 pečene krompire naišla sam pre tri dana na stranici <http://www.facebook.com/pages/A-Természet-Szerelmese>, na mađarskom jeziku, bez navođenja potrebnih količina namirnica, a za punjenje je predviđena šunka, sir, sveži luk i kobasice. Uz manje izmene i navođenjem tačnih količina namirnica koje sam utrošila dajem Vam izuzetan predlog za predjelo. Pošto se krompiri ne ljušte dobro ih četkicom izvana oprati i oprane zasecati na kriške na dubinu do 3/4 krompira širine 5-6 mm. U posudicu staviti 1 kašičicu soli i 0,5 dl ulja dobro promešati i sa malom kašičicom u svaki zarez uliti tu mešavinu. Tepsiju premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Staviti tako pripremljene krompire u tepsiju i prekriti 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 zarezna na krompiru. Ja sam zarezala krompire sa ukupno 66 zarezna. 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 tepsiju 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