

## Punjeni krumpir



### Priprema

Oguljene krumpire razrežite na dvije jednake polovice i žličicom izdubite sredinu krumpira. Krumpir kratko prokuhajte ( 5-7 minuta) u slanoj vodi. Složite ga u vatrostalnu posudu, nadjenite mesom. Kada krumpir omekša prelijte ga s umakom i kratko zapecite. Poslužite uz salatu.

### Nadjev

Na vruće ulje stavite kosani luk, slaninu i meso. Dodajte sol, papar i mažuran, te sve skupa ispirajte. Kad se malo ohladi umiješajte istučeno jaje.

### Umak

Na vrućem margarinu svijetlo popržite brašno, zalijte juhom i prokuhajte. Na kraju dodajte izrezani sir i kosani peršin.

### Sastojci

6-8 krumpira, 500 g mljevenog mesa, 40 g ulja, 1 glavica luka, 50 g suhe slanine, 1 jaje, mažuran, sol i papar, 50 g margarina, 20 g brašna, 5 dl juhe, 3 kocke Zdenka topljenog sira

za mazanje „Šunka“, zeleni peršin