

## Punjeni krompir sa pecurkama

*Ovo moze biti veoma zanimljiva vecera.*

**1** Krompir oprati i tako ga u ljusci obariti ali toliko da nebudu jako mekani. Tako polu kuvane krompire oljustiti, odseci im "poklopce" (sto znaci ne na pola vec im odseci jedan manji deo), a ovaj drugi, veci deo izdubiti.

**2**

**3**

**4** Sampinjone oprati, ocistiti, iseci na listice i prodinstati na malo ulja. Kada se ohlade dodati im jaje, pavlaku, so, biber i persun.

**5**

**6**

**7** Ovom masom puniti izdubljene krompire, a odozgo staviti "poklopce" te ih poredjati u podmazan pleh i na svaki napunjen krompir staviti po listic margarina i peci oko 20 minuta.

### Sastojci:

krompira 1 kg

sampinjona 200 g

jaje 1

kisele pavlake 2 kasike

so, biber, persun

malo margarina

ulje

### Napomena:

Prijatno.