

## Krompir punjen sirom

*Kombinacija sira i krompira koja nikada ne omane...*

**1** Dobro oprati krompir, skuvati ga u ljusci dopola, zatim ocediti i kaÅ¼jicom izdubiti.

**2**

**3**

**4** U udubljenja staviti umuÅ¼ena jaja sa izdrobljenim sirom, solju i biberom, odozgo po komadiÅ¼ maslaca, pa ispeÅ¼iti u podmazanoj posudi u umereno zagrejanom peÅ¼nici.

**5**

**6**

**7** Izvaditi na zagrejan tanjir, odozgo premazati kiselom pavlakom, posuti seckanim perÅ¼unom i odmah posluÅ¼iti.

### Sastojci:

krompira 4 krupna  
belog sira 150 g  
kisele pavlake pola case  
maslaca 20 g  
jaja 3  
soli, bibera malo  
list persunov

### Napomena:

Prijatno