

# Mladi krumpir punjen pancetom i sirom



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
2

## Sastojci

4 mlada krumpira  
50 g pancete  
100 g sira  
25 g maslaca  
Spice chef sol  
Spice chef papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Krumpir dobro operite pa u kori stavite kuhati u hladnu posoljenu vodu. Kad provrije, kuhajte na srednjoj vatri, 15-ak minuta. Kad se malo rashladi prerežite i pažljivo izdubite sredinu pazeći da vam ostane tanak sloj krumpira cijelom površinom i da ne probijete koru. Otopite maslac pa mu dodajte sitno nasjeckanu pancetu i pecite minutu.

Dodajte im komadiće krumpira koji ste izdubili iz sredine i sir. Miješajte gnječilicom za krumpir dok niste dobili kompaktnu smjesu. Provjerite treba li smjesi dodati soli i papra. Napunite izdubljene polovice krumpira. Na roštilju, na srednjem do laganom žaru posložite krumpire. Prekrijte ih aluminijskom folijom tako da se toplina ne gubi i krumpiri se termički obrađuju i s gornje strane.

Važno je da žar nije prejak, tako da donji dio krumpira ne izgori dok se sir ne rastopi. Kad je sir rastopljen, za što će vam trebati 7-10 minuta, sklonite krumpir sa žara. Dobar tek!