

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

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!

Skeniraj za prikaz na web stranici

