



Nadjeveni pečeni krumpir

Obožavate krumpir na 100 načina. Predlažemo vam i 101. način. Nadjenite krumpire mješavinom sireva, povrća i začina koji će vas zagrijati, poput češnjaka i Vegete pikant. Poslužite uz zelenu salatu i jednostavan je ručak pred vama.

Sastojci

Broj osoba: 4

- 8 krumpira srednje veličine
- 2 češnja češnjaka
- 1-2 žlice kiselog vrhnja
- 50 g gorgonzole
- 100 g mozzarelle
- 1 žličica [Vegete pikant](#)
- 200 g svježe paprike
- 150 g svježe rajčice
- 2-3 žlice ulja



Vrijeme pripreme: 1 h i 20 min

Energetska vrijednost: 288 kcal / 1204 kJ

Zahtjevnost:

Priprema

1. Krumpir u ljusci operite i posušite na upijajućem kuhinjskom papiru.
2. Stavite ga na kalup obložen aluminijskom folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko jedan sat (da krumpir omekša).
3. Pečeni krumpir ogulite do pola, a zatim oguljeni dio krumpira izdubite tako da dobijete male ladice ili školjkice.
4. Izdubljene komadiće krumpira usitnite, dodajte im protisnuti češnjak, vrhnje, naribane sireve i Vegetu pikant.
5. Svježu papriku i rajčicu očistite od sjemenki, narežite na kockice, popecite na ulju i dodajte mješavini s krumpirom.
6. Ovim nadjevom nadjenite pripremljeni pečeni krumpir i još kratko zapecite u pećnici.

Posluživanje

Poslužite uz zelenu salatu.

Savjet

Za ovo jelo upotrijebite krumpir podjednake veličine.

Moja bilješka

