

Punjeni sladak krompir

za 3 osobe

Sastojci:

- 3 srednja slatka krompira
- 250 g mešanog mlevenog mesa
- 1 srednji crni luk
- 1 veći čen belog luka (ili 2 manja)
- 1 konzerva iseckanog pelata
- so i biber, po ukusu
- ¼ kašičice kumina
- ¼ kašičice kajenske paprike (ili ljute aleve paprike)
- 1 čili papričica
- 3 komada mladog, crnog luka
- kačkavalj
- ulje

Priprema:

Rernu uključite na 200°C.

Slatki krompir dobro operite, najbolje četkicom kako bi uklonili sve nečistoće. Zamotajte u aluminijumsku foliju, poređajte u pleh i pecite oko sat do sat i 15 minuta. Da li je krompir pečen proveravajte ubadanjem čačkalice.

Dok se krompir peče, pripremite punjenje. Crni i beli luk sitno iseckajte. Na malo ulja u tiganju propržite crni luk, pa dodajte mleveno meso. Kada meso

dobije boju sipajte pelat, dodajte beli luk i začine. Promešajte, poklopite i ostavite da se krčka na srednjoj vatri dok se ne zgusne. S vremena na vreme promešajte. Pred kraj probajte pa doterajte začine po ukusu.

Kada je krompir pečen, pažljivo ga izvadite iz folije, stavite na tanjir na kome ćete servirati. Zasecite ga uzduž po sredini, ali ne do kraja. Napunite mesom, pospite rendanim kačkavaljem, seckanom čili papričicom i mladim crnim lukom.