

Krumpir pole sa šunkom i sirom

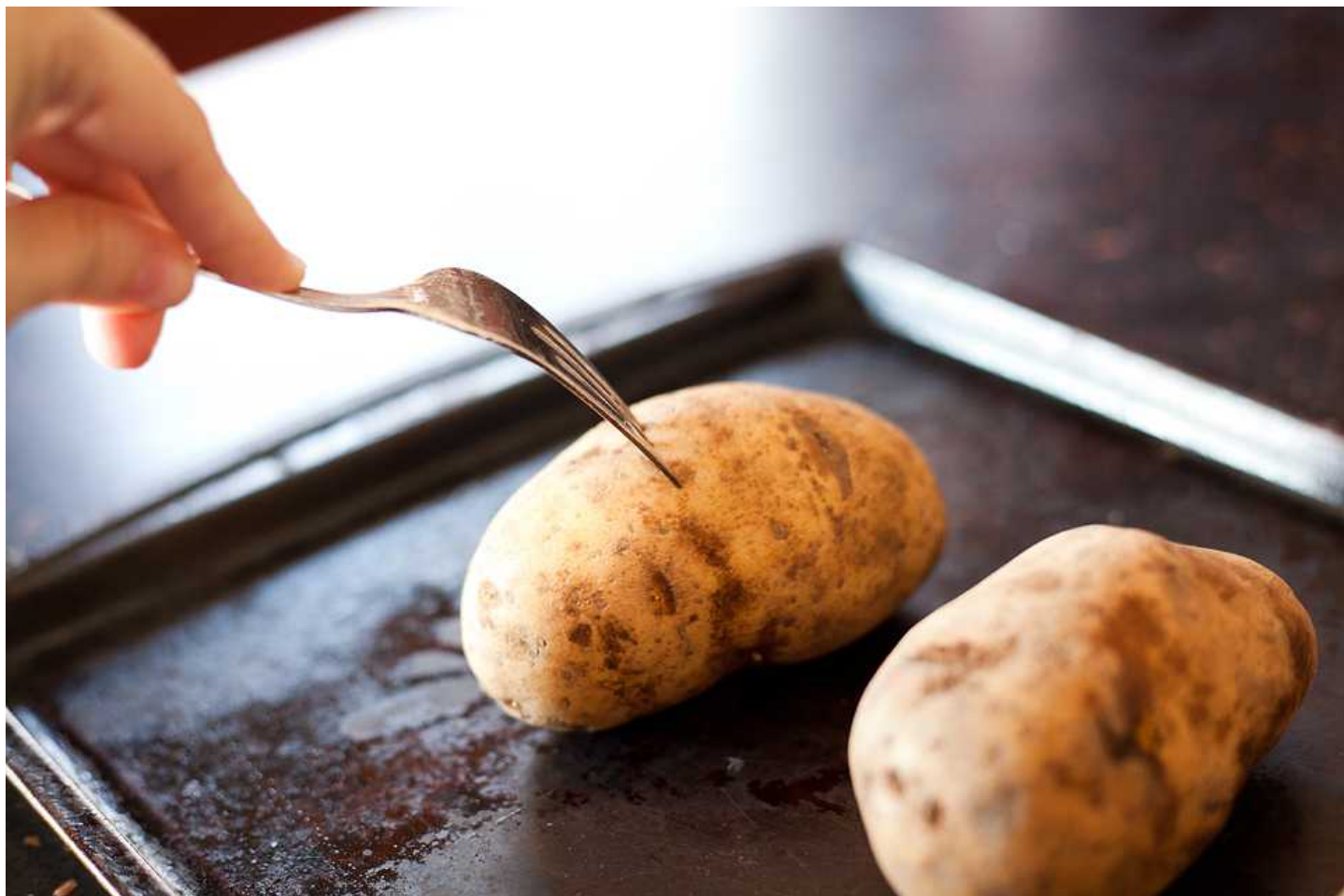


 Jednostavan

Dragi naši mesoljupci, donosimo Vam jednostavan recept koji će oduševiti vaše nepce! Za ovaj odličan recept trebat će Vam samo nekoliko sastojaka: prethodno dobro oprani krumpir, maslac, ribani sir, šunka u ovitku (mi vam naravno preporučamo Ravlić šunku u ovitku), malo soli i malo papra...



Prethodno zagrijte pećnicu na 180 C, svaki krumpir malo izbodite vilicom i posložite na posudu na kojoj će se krumpir peći. Krumpir je potrebno peći sat vremena.



Nakon što se krumpir pekao sat vremena, izvadite ga iz pećnice i ostavite da se ohladi 15-ak minuta.



Nakon što se krumpir ohladio, upotrijebite oštar nož i izrežite svaki krumpir po duljini u dva dijela.



Malom žlicom izvadite 70% unutrašnjosti krumpira ali budite oprezni da ne probijete koru krumpira.



Rastopite maslac u posudi. Naš mali savjet: ukoliko imate mikrovalnu maslac možete otopiti za 30 sekundi.



Otopljenim maslacem premažite krumpir iznutra i izvana, a zatim unutrašnjost krumpira posolite i popaprite po želji.



Pripremljeni krumpir vratite na posudu za pečenje i stavite natrag u zagrijanu pećnicu na 8-10 minuta.



Nakon što vanjski i unutarnji dio krumpira poprimi lijepu zlatnu boju, izvadite ga iz pećnice.



Šunku narežite na kockice a sir naribajte. Krumpir puniti na način da prvo stavite sloj sira, zatim sloj šunke i onda ponovno sloj sira. Osim ova dva sastojka po želji možete ubaciti još neke dodatne proizvode i začine, te sastaviti svoju najdražu kombinaciju.



Pripremljeni i napunjeni krumpir vratite natrag u prethodno zagrijanu pećnicu (200 C) i pustite neka se sve zajedno peče oko petnaest minuta.



Slasni krumpiri su gotovi i spremni za jelo! Hrskavi sir, zapečena sočna šunka i predivna kora krumpira napravit će u vašim ustima čistu senzaciju!

Dobar tek!