

Baba Nikolijin krompir

1,5 kg krompira
200 g belog sira
150 g kajmaka
2 jaja
100 g slanine
100 g balkanske mešavine povrća
origano po ukusu

Način pripreme

1. Krompir peći u ljusci na 190 stepeni oko 45 minuta.
2. Povrće prodinstati na malo ulja. Slaninu sitno iseckati i pomešati sa sirom, jajima, povrćem i origanom da se dobije fil.
3. Kada je krompir pečen ostaviti ga da se malo ohladi i zaseći ga po dužini tako da se napravi „poklopac“.
4. Izdubiti svaki krompir, staviti kašiku fila i preko dodati malo kajmaka. Vratiti poklopac.
5. Kada su svi krompiri nafilovani vratiti u rernu na još 10 minuta.
6. Servirati toplo.