

Shitake pecurke sa pecenim krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** shitake pecurke
- **2 kašike** sušenog povrca
- **4 cena** belog luka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** soli
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **Zapeceni** krompir
- **8** srednjih belih krompira
- **1/2 kašice** soli
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **100 g** dimljenog posnog kackavalja

Priprema

Krompir sa korom dobro oprati u nekoliko voda, ako želite možete ga i oljuštiti zaseci ga na nekoliko reznjeva ali ne do kraja. Posoliti. Kackavalj iseci na potrebne komade koje stavljamo u isecen krompir, kao na slici. Pripremiti pleh ili pogodnu posudu za pečenje staviti foliju i na njoj poreati pripremljen krompir. Podignuti stranice folije oko krompira, ali ne pokrivati krompir odozgo, preliti maslinovim uljem i staviti u zagrejanu rernu na 250 C na pola sata.

Dok se krompir pece pecurke kratko oprati pod mlazom vode, drške iseci i isitniti nožem, a pecurke iscepki rukom na vece komade.

Pripremiti preliv, ocistiti i naseckati beli luk, dodati so, suve zacine i sušeno povrce, dodati maslinovo ulje i sve

izmešati

Uzeti veći list pek papira i na sredinu lista sipati pripremljene pecurke, preko sipati pripremljeni preliv, pa sve lepo izmešati.

Krajeve papira malo nakvasiti da bi se lakše skupili i od papira napraviti bošcu, uvezati kuhinjskim koncem. Ovako pripremljenu bošcu sa pecurkama dodati u pleh pored krompira, peći još pola sata. Proveriti viljuškom da li je krompir pečen. Ako je potrebno produžiti još malo pečenje.

Izvaditi iz rerne, razvezati bošcu i servirati na tanjir zajedno krompir i pecurke. Ako želite možete posle pečenja preliti krompir mešavinom ulja i seckanog peršuna i belog luka.

Savet

Ideja, malo promenjena iz Džoli kuvara