

Shitake pecurke sa pecenim krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**shitake pecurke
- **2 kašikesušenog povrca**
- **4 cena** belog luka
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1/2 kašicice** soli
- **3 kašikemaslinovog ulja**
- **Zapeceni krompir**
- **8 srednjih belih krompira**
- **1/2 kašicice** soli
- **3 kašikemaslinovog ulja**
- **100 gdimljenog posnog kackavalja**

Priprema

Krompir sa korom dobro oprati u nekoliko voda, ako želite možete ga i oljuštiti zaseći ga na nekoliko režnjeva ali ne do kraja. Posoliti. Kackavalj iseci na potrebne komade koje stavljamo u isecen krompir, kao na slici. Pripremiti pleh ili pogodnu posudu za pecenje 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 peče pecurke kratko oprati pod mlazom vode, drške iseci i isitniti nožem, a pecurke iscepkatи rukom na veće komade.

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

izmešati

Uzeti veci 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, peci još pola sata. Proveriti viljuškom da li je krompir pecen. Ako je potrebno produžiti još malo pecenje.

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

Savet

Ideja, malo promenjena iz Džoli kuvara