

Trio fantastiko



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka
- 100 mlmajoneza
- 600 gkrompira
- 50 gmargarina
- 150 mlmleka
- 300 gšampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 3 cenabelog luka
- 3 kašikekisele pavlake
- malosuvog biljnog zacina
- malobibera

Priprema

Batake zaciniti, premazati majonezom i peci u zagrejanj rerni na 200 C, 40 minuta.

Krompir skuvati, dodati mleko, margarin, mešavinu zacina i biber. Dobro promešati i napraviti pire.

Na ulju pržiti sitno seckan crni i beli luk, dodati šampinjone iseckane na listice. Kada ispari tecnost koju su pustile pecurke, umešati pavlaku i kad sos dobije potrebnu gustinu skloniti sa šporeta.

Pecene batake poslužiti sa pireom i sosom od pecuraka.

Savet