

Hrskavi krompirici



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** krompira srednje velicine
- **5 kašika** projnog brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **malom** mlevenog bibera
- **6** šampinjona srednje velicine
- **po potrebi** ulje

Priprema

Krompir oljuštiti, lepo oprati i zaseci na nekoliko mesta. Projno brašno, so, suvi biljni zacin i mleveni biber promešati. Svaki krompir lepo premazati uljem, a zatim uvaljati u navedenu mešavinu. Šampinjone oljuštiti, oprati i iseci na deblje listice. Na mestu gde je zarezan krompir ubaciti po jedan listic šampinjona. Vatrostalnu posudu premazati sa malo ulja i dodati 4 kašike vode, staviti krompire i peci na 220 C 20 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 200 C i peci još 30 minuta. Služiti toplo uz sezonsku salatu po želji. Prijatno!

Savet