

Hrskavi krompirici



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** krompira srednje velicine
- **5** kašikaprojnjog brašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- malomlevenog biberna
- **6** šampinjona srednje velicine
- **po potrebi** ulje

Priprema

Krompir oljuštiti, lepo oprati i zaseći 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 listić 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