

Zapeceni pire krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **50 g**margarina
- **200 ml**mleka
- **250 g**pileceg belog mesa
- **150 g**šampinjona
- **1** **caš**akisele pavlake
- **100 g**kackavalja
- **mal**oulja
- **mal**osoli
- **mal**obibera

Priprema

Skuvati krompir, ocediti i ispasirati sa mlekom i margarinom. Zaciniti po ukusu i rasporediti u vatrostalni sud.

Pilece meso iseckati na kocke i propržiti na zagrejanom ulju. Zatim dodati šampinjone i dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke. Dodati kiselu pavlaku i zacine. Skloniti sa šporeta i sipati preko pire krompira.

Posuti rendanim kackavaljem i peci 25 minuta na 200 stepeni.

Savet