

Slani kuglof (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **400 g šampinjona**
- **800 g krompira**
- **150 ml mleka**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloaleve paprike**
- **maloulja**

Priprema

Krompir skuvati, ocediti i ispasirati sa mlekom. Zaciniti po ukusu.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk.

Zatim dodati šampinjone iseckane na listice..

.. i dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke.

Zatim dodati pire krompir i dobro sjediniti. Sipati u kalup za kuglof i izvrnuti na tanjur. Posuti alevom paprikom.

Savet