

Rucak za lenje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatkovima
- 5-6krompira
- 5-6 **vecih**šampinjona
- 1 **caš**abelog vina
- 1crni luk
- 2-3 **cešn**jabelog luka
- zacini
- ulje

Priprema

U jedan sud staviti batke, krompir isecen na cetvrtine i cele šampinjone. Naseci u to crni luk na krupnije režnjeve i sitno iseckani beli luk. Zaciniti sve to suvim biljnim zacinom i solju, pa naliti sa belim vinom i ostaviti oko pola sata u frižideru. Presuti u pleh i peci dok krompir ne bude gotov.

Savet