

"Belavista" krompir



Sastojci

Potrebno je:

- 4 veka krompira ispečenih u ljusci
- 2 šolje barenih šampinjona
- 1 kašika narendane šargarepe
- 1 kašika kivanog graška
- 1 kašika kivanog kukuruza
- 4 pune kašike peršuna
- 4 kašicice nerafinisanog ulja
- 4 kašicice kisele pavlake
- 4 kašicice susama

Priprema

Preseci krompire na pola i izdubiti ih. Izvažen krompir izmešati sa šampinjonima, šargarepom, graškom, kukuruzom, uljem i susamom, vratiti nazad u kore i zapeći 10 minuta na 250°C. Preliti kiselom pavlakom i posuti peršunom.