

"Belavista" krompir



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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