

Krompir sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 6 krompira
- 60 g margarina
- 20 g brašna
- 2 dl mleka
- 200 g šampinjona
- 1 kašika zacina
- 60 g sira (trapista)
- peršun
- beli luk
- biber

Priprema

Izaberite krompire podjednake velicine, oljuštite ih i stavite da se kuvaju. Napola kuvane krompire ocedite, izdubite i puniti filom koji pripremite ovako: na rastopljeni maslac dodajte brašno i zacina. Polako dolivajte mleko i kuvajte dok se umak ne zgusne. Posebno na margarinu propržite šampinjone, sir isecite na kockice, a beli luk i peršun sitno isecite. Sve izmešajte s umakom. Na kraju dodajte biber. Punjene krompire stavite u namazanu tepsiju i pecite u rerni oko 20 minuta. Poslužite uz razne salate.