Mladi krompir sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 850 g mladog krompira
- 125 g šampinjona
- 50 g butera
- 2 struka mladog luka
- 2 kasike brašna
- 4 dl kokošije supe
- list lovora
- peršunov list
- biber
- so

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i skuvati u slanoj vodi. Zatim ga ocediti. U meuvremenu staviti u šerpu buter i zagrejati ga na vatri. Dodati mlad luk i pržiti 2-3 minuta. Potom dodati iseckane šampinjone, pa sve pržiti 4 minuta. Sipati brašno i kratko pržiti, uz stalno mešanje. Naliti supom i mešati da se dobije jednolicna masa. Staviti lovorov list i kuvati još 8 minuta.

Kuvani krompir preliti sosom i promešati. Ukrasiti iseckanim peršunovim listom i poprašiti mlevenim biberom.