Trio fantastiko



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka
- **100 ml**majoneza
- **600 g**krompira
- **50 g**margarina
- **150 ml**mleka
- **300 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **3 kašike**kisele pavlake
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera

Priprema

Batake zaciniti, premazati majonezom i peci u zagrejanoj rerni na 200 C, 40 minuta.

Krompir skuvati, dodati mleko, margarin, mešavinu zacina i biber. Dobro promešati i napraviti pire.

Na ulju pržiti sitno seckan crni i beli luk, dodati šampinjone iseckane na listice. Kada ispari tecnost koju su pustile pecurke, umešati pavlaku i kad sos dobije potrebnu gustinu skloniti sa šporeta.

Pecene batake poslužiti sa pireom i sosom od pecuraka.

Savet