

Zapeceni krompir sa punjenim šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 krompira
- 400 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 1 crven paprika
- 1 belog luka
- 1 kašika seckanog svežeg peršuna
- 1 kašica origana
- 2 dl pavlake za kuvanje
- 2 dl vode
- 100 g kackavalja

Priprema

Krompir oljuštiti iseci na kocke i kuvati u posoljenoj vodi od kad provri 10 minuta. Ocediti krompir od vode. Za to vreme šampinjone oprati i drške odvojiti od šeširica. Na 1 kašiki ulja pržiti sitno seckan crni luk, dodati seckane drške šampinjona i 1 seckanu na kocke crvenu papriku. Pržiti 5-6 minuta dok voda ne ispari posoliti, pobiberiti, dodati origano i seckani peršun. Ovom smesom napuniti šeširice šampinjona. Ako ostane smese za punjenje šampinjona pomešati sa krompirom.

U podmazanu posudu staviti krompir. Izmešati 2 dl pavlake za kuvanje sa 2 dl vode, malo posoliti i preliti krompir. Preko krompira poreati punjene šeširice šampinjona, blago ih utisnuti u krompir. Izrendati kackavalj i posuti po šampinjonima. Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet