

# Zapečeni pire krompir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **50 g** margarina
- **200 ml** mleka
- **250 g** pileceg belog mesa
- **150 g** šampinjona
- **1** cašakisele pavlake
- **100 g** kackavalja
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

## Priprema

Skuvati krompir, ocediti i ispasirati sa mlekom i margarinom. Zaciniti po ukusu i rasporediti u vatrostalni sud.

Pilece meso iseckati na kocke i propržiti na zagrejanom ulju. Zatim dodati šampinjone i dinstati dok ne ispari tečnost koju su pustile pecurke. Dodati kiselu pavlaku i zacine. Skloniti sa šporeta i sipati preko pire krompira.

Posuti rendanim kackavaljem i peci 25 minuta na 200 stepeni.

## Savet