Krompir sa pecurkama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **400 g**šampinjona
- **1**šargarepa
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**ulja

Priprema

Krompir oljuštiti i kuvati 15-ak minuta. Ocediti ga, iseci na sitnije kocke, zaciniti i ispržiti na zagrejanom ulju. Posebno izdinstati sitno seckan crni luk, zatim dodati rendanu šargarepu i šampinjone. Dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke. Zaciniti po želji i poslužiti sa prženim krompirom.

Savet