

Krompir s pecurkama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8**srednjih krompira
- **200 g**svežih pecuraka
- **2**crna luka
- **1**jaje
- **100 g**kackavalja ili domaci sir
- **2**paradajza
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- ulje

Priprema

Oljuštiti krompir, iseci im vrhove i dno, izvaditi sredinu i od nje napraviti pire.

Na vrelom ulju ispržiti crni luka i pecurke, pomešati sa pireom i jajetom. Zaciniti biljnim zacinom, biberom i so po ukusu. Napuniti krompire smesom od pecuraka odozgo dekorisati paradajzom i sirom.

Prelići oko 1 dl vode i peci u rerni na 200' 30 minuta. Služiti uz šopsku salatu. Može bilo koji sira.

Savet

Krompir sam punila sa šampinjonima, jelo je ukusno, služiti vrue.