

Slani kuglof (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **400 g** šampinjona
- **800 g** krompira
- **150 ml** mleka
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malos** alevne paprike
- **maloulja**

Priprema

Krompir skuvati, ocediti i ispasirati sa mlekom. Zaciniti po ukusu.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk.

Zatim dodati šampinjone iseckane na listice..

.. i dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke.

Zatim dodati pire krompir i dobro sjediniti. Sipati u kalup za kuglof i izvrnuti na tanjir. Posuti alevom paprikom.

Savet