Pire u sosu od pecuraka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **200-300 ml**mleka
- **100 g**margarina
- **400 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**ulja

Priprema

Skuvati krompir, ocediti, ispasirati i dodati mleko i margarin. Dobro sjediniti i zaciniti po ukusu.

Na zagrejanom ulju propržitit sitno seckan crni luk, dodati šargarepu i šampinjone i dinstati dok ne ispari tecnost.

Zaciniti i poslužiti uz pire krompir.

Savet