

Krompir sa šampinjonima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **200 g**šampinjona
- **maloso**
- **malobiber**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1 kašika**brašna
- **2**jajeta
- **1** **čaša**jogurta
- **malo** ulja

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na kolutove, dinstati na malo ulja. Posebno iseckati luk, dodati iseckane pecurke i posebno prodinstati. Dinstane koolutove krompira poreati na dno tepsije a preko pecutke sa lukom. U toku dinstanja sve posoliti, pobiberiti i stavite zacine. Prelijte sa dve caše vode i pecite poklopljeno u rerni na 45 minuta do sat vremena. Kašiku brašna pomešajte sa jajima i jogurtom, posolite i prelijte preko pecenih krompira i šampinjona. Vratite još desetak minuta u rernu. Skinite poklopac i pecite dok blago ne porumeni.

Savet