

Krompir sa punjenim šampinjonima u pavlaci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 krompira
- 400 g šampinjona
- 1 cenbelog luka
- 1 glavica crnog luka
- 1 crvena paprika
- 1 kašika seckanog peršuna
- 1/2 kašice origana
- 100 g kackavalja
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 200 ml vode
- po potrebi so
- po potrebi mleveni biber

Priprema

Krompir oguliti iseci na kocke i kuvati u posoljenoj vodi od kad provri 10 minuta. Ocediti krompir od vode. Za to vreme šampinjone oprati i drške odvojiti od šeširica. Na 1 kašiki ulja pržiti 1 sitno seckan crni luk, dodati seckane drške šampinjona i 1 seckanu na kocke crvenu papriku. Pržiti 5-6 minuta dok voda ne ispari posoliti, pobiberiti, dodati origano i seckani peršun. Ovom smesom napuniti šeširice šampinjona. Ako ostane smese za punjenje šampinjona pomešati sa krompirom. U podmazanu posudu staviti krompir.

Izmešati 200 ml slatke pavlake sa 200 ml vode, malo posoliti i preliti krompir. Preko krompira poredjati punjene šeširice šampinjona blago ih utisnuti u krompir. Izrendati kackavalj i posuti po šampinjonima. Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet