

Krompir sa pecurkama (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.200 kg** krompira
- **1 veca glavicacrnog luka**
- **400 g** šampinjona
- **1 koren vecišargarepe**
- **500 ml** povrtnе supe
- **po ukususeckani peršun**
- **po ukususo**
- **po ukusumleveni kim**
- **maloulja**

Priprema

Krompir oljuštimo nasecemo na deblje kolutove i stavimo da se bare dopola. Za to vreme u tiganj propržimo sitno seckani crni luk dodamo na listice seckane šampinjone i kolutove šargarepe, nalijemo sa supom i ostavimo da provri dodamo seckani peršun.

Procedimo do pola skuvani krompir i pomešamo sa šamlinjonima sipamo u pouljeniu vatrostslnu ciniju i pospemo sa mlevenim kimom.

Pecemo na 180 C oko 40 minuta, dok uvati koricu i lepo porumeni.

Savet

Služimo toplo.