

Butkica u krompiru sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- 2 šargarepe
- **1 kašičica** crvene paprike
- **1 veka** butkica
- **500 g** svežih šampinjona
- **1 sveža** crvena paprika
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacín

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckajte, šargarepu izrendajte, papriku isecite na trakice, šampinjone operite, a krompir isecite na kriške.

U pekac sipajte malo ulja te stavite polovinu pripremljenog krompira i šampinjona. Preko poreajte na komade secenu butkicu i krompir secen na kriške. Nalijte malo vode. Poklopite. Pecite na 250 stepeni sve dok se ne ispece meso i krompir. Pred kraj skinute poklopac da se malo zapece.

Savet