

Krompir i šampinjoni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**krompira
- **100 g**šampinjona
- **80 g**brašna
- **10 g**aleve paprike
- 2lovorova lista
- suvog biljnog zacina
- so
- biber u zrnu
- malo putera
- **1**ljuta paprika

Priprema

Na puteru kratko propržiti šampinjone sa zacинима (lovorov list, biber u zrno so i zacin).

Ukuvati ceo krompir i iseci ga na krugove, svaki krug uvaljati u brašno i alevu papriku. Zatim u podmazanu vatrostralnu posudu redjati red krompira pa odozgo šampinjone.

U vatrostralnu posudu staviti i ljutu papriku zbog arome. Posudu prekriti folijom i sve kratko zapeci u rerni.

Savet