

Krompiri nadeveni umakom od šampinjona



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** krompira srednje velicine
- **50 g** margarina
- **1** dl mleka
- **150 g** šampinjona
- **1 kašika** brašna - meko T-400
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **100 g** trapist sira
- **maloperšun** lista
- **5** cenabelog luka
- **malobibera** mlevenog

Priprema

Krompire približno iste velicine oljuštite.

Krompire stavite u hladnu slanu vodu da se kuvaju samo do pola oko 30 minuta. Dok se krompiri kuvaju pripremite sastojke za nadev. Šampinjone oprati i iseci na listice. Na 20 g rastopljenog margarina propirjajte šampinjone. Trapist sir iseci na kockice. Beli luk ocistiti i sitno iseckati. Peršun list oprati i sitno iseckati.

Priprema nadeva: Na 20 g rastopljenog margarina dodajte brašno i suvi biljni zacin. Polako dolivajte mleko uz stalno mešanje i kuvajte na srednjoj te, peraturi dok se umak ne zgusne oko 2 minuta. Odmah u kuvani topli umak varjacom umešajte dinstane šampinjone, na kockice isecen trapist sir, iseckani beli luk, iseckan peršun list i mleveni biber.

Napola kuvane krompire ocedite, prepolovite i izdubite kašičicom.

Krompire posolite i stavite u tepsiju premazanu margarinom i puniti nadevom.

Tepsiju sa krompirima stavite u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite 20 minuta.

Veoma lepi prilog uz nadevene krompire je naglo pržena sveža mesnata slanina i razne salate.

Savet

U nekom od vegetinih recepata naišla sam jako davno na recept za punjene krompire sa šampinjonima i upisala ga u svoju ručno vođenu svesku i pretpostavljam da je po mom običaju pretrpio neke izmene i prilagođavanje mom ukusu, a recept je stvarno odličan. Prednost mu je i to što nadev predviđen za punjenje krompira možete koristiti i kao premaz za sendviče.