Rucak za lenje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka sa karabatkovima
- **5-6**krompira
- **5-6 vecih**šampinjona
- **1 čaša**belog vina
- **1**crni luk
- **2-3 češnja**belog luka
- zacini
- ulje

Priprema

U jedan sud staviti batke, krompir isecen na cetvrtine i cele šampinjone. Naseci u to crni luk na krupnije režnjeve i sitno iseckani beli luk. Zaciniti sve to suvim biljnim zacinom i solju, pa naliti sa belim vinom i ostaviti oko pola sata u frižideru. Presuti u pleh i peci dok krompir ne bude gotov.

Savet