

# **Gratin od krompira i gljiva**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**krompira
- **300 g**šampinjona
- **1/2 glaviceluka**
- **250 ml**pavlake za kuhanje
- **50 ml**mleka
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **2 cenabelog luka**
- **50 g**punomasnog trapist sira
- **25 g**margarina
- **20 okretajazacina** Kotanyi mlin italijanska mešavina

## **Priprema**

Luk sitno iseckati. Beli luk sitno iseckati. Šampinjone iseci na listice. Krompir oguliti i iseci na tanke listove. U tiganju rastopiti margarin i staviti luk da se prži da postane blago žuckast oko 5 minuta. Dodati šampinjone i dinstati dok vlastiti sok ne ispari, oko 10 minuta. Šampinjone posoliti i pobiberiti.

Listove krompira posoliti.

Malu tepsiju premazati margarinom. Listove krompira podeliti na 3 dela, a dinstane šampinjone na dva dela. Staviti prvu trecinu posoljenih listica krompira.

Na krompir staviti polovinu dinstanih šampinjona.

Na dinstane šampinjone staviti drugu trecinu krompira.

Na krompire staviti drugu polovinu dinstanih šampinjona.

Poslednji red je zadnja trecina krompira. Krompir posipati sitno iseckanim belim lukom i italijanskom mešavinom.

Preliti sa pavlakom za kuhanje i mlekom, da bude prekriveno. Prekriti tankim režnjevima sira.

Rernu zagrejati na 190 stepeni. Gratin staviti u rernu da se pece 40 minuta.

### **Savet**

Ovo ukusno jelo bez mesa može biti glavno jelo, toplo predjelo, pa ak i hladno predjelo.