

Krompir sa povrćem i belim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krompira
- **1 glavic**acrnog luka
- **1**šargarepa
- **200 g**šampinjona
- **200 g**belog mesa
- **100 g**kackavalja
- **mal**obibera
- **mal**osuvog biljnog zacina
- **mal**oulja

Priprema

Krompir iseci na kriške, a crni luk i šargarepu na kockice. Šampinjone iseckati na listice, a belo meso skuvati pa iskidati na manje komade. Pržiti na ulju luk, dodati šargarepu, šampinjone, belo meso i zacine. U vatrostalni sud poreati krompir, sipati proprženu smesu, posuti rendanim kackavaljem i peci pola sata na 200 C.

Savet