

# Zapečeni krumpir sa šampinjonima i sirom



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
40



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

800 g krumpira  
200 g šampinjona  
400 ml slatkog vrhnja  
150 g cheddar sira  
sol, papar  
20 g kapara  
80 g maslaca + maslac za mazanje posude za pečenje

## Nutritivne vrijednosti



Krumpir ogulite, narežite na ploške i kuhajte 10 minuta u slanoj vodi. Ocijedite i stavite u maslacem namazane posude za pečenje.

Vrhnje posolite i zamutite te prelijte preko krumpira. Naribajte cheddar i stavite u pećnicu na 170 °C 25 minuta.

Na polovici pečenja dodajte šampinjone koje ste prethodno sotirali na maslacu, začini solju i paprom. Dodajte kapare te sve zajedno zapecite.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

