

Zapečeni krumpir sa šampinjonima i sirom

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



Skeniraj za prikaz na web stranici



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, začinili solju i paprom. Dodajte kapare te sve zajedno zapecite.