

Pire sa Āampinjonima

Ovo socno predjelo ce vas oraspoloziti i ostaviti utisak na vas..

1 Skuvati krompir u slanoj vodi i zatim sa malo mleka i maslaca napraviti pire

2

3

4 U toku pripremanja pirea dodati i jednu kađjiku instant palente i jaje.

5

6

7 Masu pobiberiti i oblikovati kupice, pa na njima napraviti udubljenja sa gornje strane.

8

9

10 Udubljenja staviti malo maslaca i perđjuna i prekriti Āampinjonima.

Sastojci:

krompira 1 kg

mleka 40 ml

maslaca 50 g

solu malo

jaje 1

sampinjona 10

brasna za palentu 1 kasika

seckanog persuna malo

mlevenog bibera malo

11

12

13 Ađi u podmazanom plehu u rerni na 180 stepeni
oko 10 minuta.

Napomena:

Sluziti toplo.