



Pečen krompir s kislo smetano, gobami in svežim peteršiljem

⌚ 45–60 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Večji krompirji, neolupljeni
12 žlic	Kisle smetane
2 žlici	Sončničnega olja
3 žlice	Belega vinskega kisa
10 kosov	Gob (portobello, kraljeve ostrige)
2 žlici	Sveže nasekljanega peteršilja
3 žlice	♦ Žar magic dust, začimbna mešanica
3 žlice	
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper pisani celi

- 1 Posamezne krompirje zavijte v aluminijasto folijo ter jih položite direktno nad žerjavico. Po približno 40 – 45 minutah ga prebodite z vilicami in preverite ali mehak.
- 2 Zmešajte kisko smetano, Kotányi začimbno mešanico za žar Smoked in poper.
- 3 Gobe narežite na koščke in jih popecite v ponvi z oljčnim oljem ter soljo. Zalijte s kisom in pustite počivati.
- 4 Krompir odstranite z žara ter z nožem prerežite po dolžni.
- 5 Razširite vreznino, ter jo napolnite s kisko smetano ter gobami. Pred serviranjem krompir posujte s svežim peteršiljem ter ocvrto čebulo.

