

Pecurke sa lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg vrganja
- 2 dl ulja
- 1 kašika sitno isecenog crnog luka
- 1/2 cena sitno isecenog belog luka
- sok od 1 limuna
- 2 kašike sitno isecenog peršuna
- biber
- so

Priprema

Izabrati sveže pecurke srednje velicine, ocistiti ih i oprati. Odvojiti otprilike 100 g drški, sitao ih iseci i odvojiti na stranu. Ostale pecurke (drške i glave) iseci na listice i naglo propržiti na 1 dl zagrejanog ulja. Smanjiti temperaturu i dinstati desetak minuta. Zatim odliti ulje, posoliti, pobiberiti, pa vratiti na trenutak na jacu vatru. Sipati u ciniju za služenje i držati na toplom mestu.

Dobro zagrejati preostalo ulje i na njemu ispržiti odvojene, isecene drške pecuraka, zajedno sa crnim i belim lukom. Posoliti, pobiberiti, pa preliti preko pecuraka u ciniji. Poprskati sokom od limuna, posuti peršunom i služiti sa lukom