# *Pecurke punjene kajganom*



## Sastojci

**Potrebno je:**

- 16 pecuraka (samo kape)
- 100 g maslaca
- 8 jaja
- 0,5 dl guste pavlake
- 1 kašika sitno isecenog estragona
- so
- biber

## Priprema

Ocišcene, oprane kape od pecuraka dobro osušiti cistom krpom, posoliti i pobiberiti. Spustiti ih na 25 g zagrejanog maslaca i dinstati desetak minuta pazeci da ne porumene. Za to vreme razmutiti jaja sa pavlakom, posoliti, pobiberiti i ispržiti na preostalom maslacu. Dodati estragon, pa ovom kajganom ispuniti dinstane pecurke. Služiti toplo sa pecenim kriškama hleba.