

Pecurke punjene paradajzom



Sastojci

Potrebno je:

- 16 pecuraka (samo glave)
- sok od 1 limuna
- 30 g maslaca
- 8 paradajza
- 1 dl ulja
- 1/2 kašike sitno secenog estragona
- 1/2 kašike sitao isecenog peršuna
- 16 crnih maslina bez koštica
- biber
- so

Priprema

Očišćene, oprane glave od pecuraka osušiti čistom krpom i poprskati sokom od limuna da ne bi pocrnele. Zatim ih ocediti, staviti u vatrostalan sud podmazan maslacem, posoliti, pobiberiti i peći u umereno zagrejanoj pecnici (200°C) desetak minuta.

Paradajz oljuštiti, prepoloviti, odstraniti seme, iscediti i sitno iseci. Zatim ga posoliti, pobiberiti, spustiti na vrelo ulje i dinstati na laganoj vatri dok se dobro ne ukrcka. Na kraju dodati sitno isecen estragon i peršun, napuniti pecene pecurke i ukrasiti svaku sa po jednom maslinom. Služiti toplo ili hladno.