

Punjene pecurke (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20-ak šampinjona**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 dlbelog vina**
- **1 kašicicaseckanog peršuna**
- **2 cenabelog luka**
- **2 kašikeukuvanog paradajza**
- **po potrebitoli**
- **po potrebiulja**

Priprema

Pecurke oprati, odseci im drške i ostaviti po strani. U šerpi na zagrejanom ulju propržiti sitno isecen crni luk. Zatim dodati drške pecuraka i propirjaniti sa lukom. Kada uvri tecnost koju ce pecurke pustiti dodati peršunovog lišca i vino. Sem toga dodati i ukuvani paradajz i izgnjeceni beli luk. Dobijenom smesom napuniti pecurke. U cinuju koju možemo izneti na sto, sipati ulje i malo maslaca, pa nareati nadevene pecurke, a odozgo posuti mrvicama od hleba. Peci na temperaturi od 200 C.

Savet