

## ***Punjeni crni luk – mrsna varijanta***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je.**

- **10 srednjih glavica** crnog luka
- **200 g** mlevenog mesa
- **1 kašika** sojinih ljuspica
- **2 kašike** prezli
- **nekoliko** mariniranih pecurki

#### **I još:**

- **4 kašike** ulja
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- malo sušenog peršuna
- masline (za dekoraciju)

### **Priprema**

„Posudice od luka“: Crni luk obariti u malo posoljenoj vodi, ali samo do pola – da omekne (oko 5-10 minuta). Izvaditi na papirni ubrus ili salvetu da se ocedi i ohladi. Pažljivo izvaditi malo sredine, a ostatak luka razdvojiti na posebne slojeve kao „posudice od luka“. Izgleda komplikovano, ali verujte lako je i вреди truda. Od deset glavica bude oko 30-35 pripremljenih posudica. Poreati ih u uljem pomazani pleh.

Fil: Sredine od luka sitno iseckati, propržiti na ulju, dodati sojine ljuspice, mleveno meso, marinirane pecurke

sitno iseckane i prezle. Zaciniti biberom, suvim biljnim zacinom, alevom paprikom i peršunom. Filom puniti prstenove od luka. Bez brige što nema dna, sve se lepo zapece.

Pre pecenja na svaki luk staviti po pola ili celu maslinku radi dekoracije . Pece se oko 20 minuta na 180-200 stepeni. Dužina pecenja zavisi od velicine luka.

## **Savet**

Prednost ovog predjela je u tome što se služi hladno, može se spremiti dan ranije, a u kombinaciji sa punjenim šampinjonima odlika je vizuelni i gastronomski efekat.