

Zapecene pecurke



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g pecuraka
- 1 veza peršunovog lista
- 8 kašika maslinovog ulja
- 50 g margarina
- 1 kašika seckanog bosiljka
- 2 kašike prezli

Priprema

Pecurke operite i ostavite cele da se osuše, a peršun iseckajte. Ispržite ih na zagrejanom ulju pa prebacite u vatrostalnu ciniju, posolite i pobiberite.

Na margarinu propržite bosiljak i peršun, dodajte prezlu promešajte i pržite minut-dva, pa prelijte pecurke i stavite u rernu da se peku na 200 stepeni 20 minuta.