

Punjene pecurke (5)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12** vecih šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **100 g** pecenice
- **100 ml** belog vina
- **1** crvena paprika
- **malop** peršunovog lista
- **100 g** kackavalja
- **malosoli** i bibera
- **maloo** rigane
- **100 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Oprati pecurke i odvojiti drške.

Na maslinovom ulju propržiti luk, dodati seckane drške, soli po ukusu i dinstati. Dolivati vodu ako je potrebno. Kada tecnost ispari dodati belo vino. Kada je skoro gotovo, dodati seckanu papriku, origano i dinstati dok paprika ne omekša.

Pred kraj dinstanja uliti pavlaku za kuvanje da prokuva i malo se zgusne. Skloniti sa ringle.

U tiganju na malo ulja propržiti seckanu pecenicu.

Iseckati kackavalj na kockice, spojiti sa pecenicom, dodati seckan peršun i sve zajedno dodati prvoj smesi. Zagrejati rernu na 200 stepeni. U pleh staviti malo margarina ili ulja, reati izdubljene pecurke i puniti ih pripremljenom smesom. Preko svake pecurke staviti malo kackavalja i po trakicu pecenice. Prekriti alu folijom i peci oko 25 minuta. Skinuti foliju i peci još 5 minuta.

Savet