

Pecurke sa mirišljivim zacinima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pecuraka (vrganj ili šampinjoni)
- 1 dl ulja
- 2 cena belog luka
- veza peršunovog lista
- bosiljak
- ruzmarin
- nana
- lovorov list
- majcina dušica
- biber
- so

Priprema

Očišcene i prosušene pecurke staviti u posudu bez ulja, poklopiti i držati na tihoj vatri oko 10 minuta kako bi pustile svoj sok.

U drugoj posudi, na zagrejano ulje staviti usitnjene mirišljave zacine koje želite, iseckan beli luk i na kraju pecurke.

Pecurke posoliti, pobiberiti i dinstati 15 do 20 minuta uz cesto mešanje.