

Pecurke sa pavlakom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450** gpecuraka
- **1**pavlaka
- **1 kašicica**soli
- **malobibera**
- **1 kašicica**suvog zacina
- **maloperšuna**
- **maloorigana**
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cenabelog** luka
- **maloulja** (masti)

Priprema

Oljuštiti beli i crni luk i iseci ga. U tiganj staviti mast ili ulje, i pržiti luk. Za to vreme iseckati pecurke na sitne komade, i ubaciti u luk. Pržiti oko 10-15 minuta. U toku prženja ubaciti sve zacine (so, biber, suvi zacin, peršun, origano). Kad je skoro gotovo dodati pavlaku pa jaja i sve zajedno pržiti još 5 minuta. Kad se proprži sipati u vatrostalnu ciniju i poklopiti. Peci u rerni na 200 C 15-ak minuta.

Savet

Jelo je super kao prilog uz bilo koju vrstu mesa, a i brzo se sprema. Prijatno.