

# **Punjene pecurke**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gkrupnih šampinjona
- **1** vezicalista sremuša
- **80** gmekog posnog belog sira
- 2kuvana jajeta
- **2-3** kašike rendanog parmezana
- **1** kašikamešavine suvog biljnog zacina
- **po potrebiso**
- biber

### **Za dekoraciju:**

- **10** komadarotkvica

## **Priprema**

Pecurkama skinuti drške da ostane samo šeširic. Oprati ih i oguliti kožicu sa šeširica.

Drške šampinjona iseci na kockice.

List sremuša kratko blanširati u slanoj vodi, a zatim sitno iseckati.

Na malo ulja kratko propržiti seckane drške šampinjona. Skinuti s vatre, pa dodati sremuš, sir, rendana kuvana

jaja, posoliti i pobiberiti. Lagano promešati da bi se dobila ujednacena smesa.

Udubljenja šeširica šampinjona posuti mešavinom zacina pa ih staviti u tepsiju obloženu pek-papirom.

Pripremljenim nadevom napuniti svaki šeširic i preliti sa malo maslinovog ulja.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Nakon toga ih posuti parmezanom i vratiti u rernu da se sir zapece.

Na kraju pecene šampinjone dekorisati polovinama rotkvica.

### **Savet**