Punjene pecurke (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pecuraka
- **2 komada**pilecih grudi
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **250 g**margarina
- **po želji**so
- **malo**bibera
- kari u prahu
- **1 čaša**pavlake

Priprema

Iseci na sitne kockice (velicine 1x1 cm) pilece grudi. Potom, 200 grama margarina staviti u tiganj da se topi, ocistiti i iseci sitno beli i crni luk, i staviti da se prži na otopljenom margarinu. Dok se luk prži, oprati pecurke, i ukloniti drške. Zatim podmazati pleh sa preostalih 50 grama margarina i poreati pecurke. Kada se dovoljno uprži luk, dodati meso. Pržiti meso 20 minuta, pa dodati kari, i pržiti još 5 minuta. Kari ce malo zgusnuti celu smesu. Puniti pecurke smesom, staviti od gore malo pavlake, i peci na 200 stepeni, 30 minuta.

Savet

Ja dodam dve kašike karija. Zavisi od toga koliko volite ovaj jak zain, kari ume malo i da ljutne. Poslužiti uz pomfrit. Ukusno i lako.