

## **Punjene vege pecurke**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 komada krupnijih šampinjona**
- **1/2 manje tikvice**
- **1 cenbelog luka**
- **50 g domaceg kecpa**
- origano
- so
- biber
- **1 kašikaulja**

### **Priprema**

Zagrejati rernu na 220 stepeni. Pecurkama skinuti stopala. Izrendati ih na trenicu. Tikvicu izrendati na trenicu takoe. Iseckati cen belog luka.

Vatrostalnu ciniju podmazati sa uljem i poreati pecurke. Unutrašnjost svake malo posoliti i pobiberiti. Napuniti sa nadevom i odozgo dodati malo kuvanog paradajza. Posuti sa origanom. Peci 10-ak minuta. Služiti uz salatu po izboru.

### **Savet**