

Punjene pecurke (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 12 vecih pecuraka šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 100 g praške šunke
- malo belog vina
- malo pavlake za kuvanje
- pola šiljate paprike
- peršun
- fete po ukusu
- biljnog kackavalja (po mogućstvu sa zacinama, paradajz, bosiljak i sl.)
- origano
- so

Priprema

Oprati pecurke i odvojiti drške. Na maslinovom ulju propržiti luk, dodati seckane drške, soli po ukusu i dinstati. Dolivati vodu, ako je potrebno. Kada tecnost ispari, dodati malo belog vina.

Kada je skoro gotovo, dodati seckanu papriku, origano i dinstati, dok paprika ne omekša. Pred kraj uliti malo pavlake za kuvanje, da prokuva i malo se zgusne.

Skloniti sa ringle. Na tiganju, na malo ulja propržiti seckanu šunku. Izgnjeciti viljuškom feta sir, iseckati na kockice kackavalj, spojiti sa šunkom, dodati seckani peršun i sve zajedno dodati prvoj smesi. Zagrejati rernu na 200 C.

U pleh staviti malo margarina iseckanog na listice ili ulje, reati izdubljene pecurke i puniti ih pripremljenom smesom. Preko svake pecurke staviti malo izrendanog kackavalja i po trakicu šunke. Peci oko 30 minuta.

Prijatno!