

Punjene pecurke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 500 g pecuraka
- 100 g kackavalja
- so
- biber
- zacín
- ulje, margarin za mazanje

Priprema

Šargarepu i crni luk ocistiti i samleti u multipraktiku, pa staviti da se dinsaju sa malo vode i ulja. Pirinac obariti, oprati, pa procediti. Pecurke ocistiti, oprati i odvojiti kapice od drškica. Pleh podmazati sa uljem, pa sipati obaren pirinac i proinstan luk i šargarepu. Posoliti, pobiberiti, dodati zacín i sve promešati. Preko pirinca rasporediti kapice od pecuraka, pa i njih zacíniti sa zacínom i biberom. U svaku kapicu staviti po kašićicu margarina (za mazanje), pa po kockicu kackavalja. Pokriti sa folijom i peci u rerni na 220C 30 minuta. Zatim skinuti foliju i zapeci još 10 minuta. Služiti uz zelenu salatu.

Savet

Ako koristite postan margarin i kackavalj, ovo jelo može biti i posno :)