

Pituljci sa pecurkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je

- **400 g** lisnatog tijesta
- **1 glavic**a crnog luka
- **300 g** pecuraka
- **2 kašike** kecapa
- **20 ml** ulja
- **1** jaje
- **malo** soli

Priprema

Luk ocistite, sitno isjeckajte i dinstajte na ulju. Kad postane staklast dodajte na listice isjeckane pecurke i sve dinstajte 10 minuta, dolijevjuci pomalo vode. Pred sami kraj dinstanja posolite i sipajte kecap. Lisnato tijesto rastanjite i isjecite na kockice. Na sredinu svake kocke stavite ohlaeni fil, prekriti drugom kockom i pricvrstite na krajevima. Gotove jastucice redajte u podmazan pleh, ostavite da se odmore, premažite ih jajetom i pecite u zagrijanoj rerni dok ne porumeni.

Savet