

Pecurke sa pršutom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg vrganja
- 1 dl ulja
- 1 zgnjecen cen belog luka
- 30 g maslaca
- 300 g sitno isecene svinjske pršute ili suve pecenice
- 1 kašika sitao isecenog peršuna
- biber
- so

Priprema

Pecurke oprati, ocistiti i iseci na listice, spustiti na dobro zagrejano ulje i propržiti zajedno sa belim lukom. Zatim odliti ulje, dodati maslac i pršutu i mešati na jacoj vatri da se pršuta dobro isprži. Na kraju posoliti (ali oprezno, pošto je pršuta slana) pobiberiti sveže samlevenim biberom i posuti isecenim peršunom. Služiti vrlo toplo.