

Zapecene pecurke u umaku



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg vrganja
- 1 dl ulja
- 100 g maslaca
- 3 dl umaka od pecuraka
- 100 g mrvica od svežeg belog hleba
- sok od 1 limuna
- 1 kašika sitno isecenog peršuna
- biber
- so

Priprema

Izabрати cvrste, sveže pecurke srednje velicine, ocistiti ih, oprati iz više voda i ocediti. Glave iseci na režnjeve, a drške na tanke kolutove i propržiti minut-dva na dobro zagrejanom ulju. Zatim odliti ulje, a pecurke izruciti u drugu posudu sa 50 g rastopljenog maslaca. Posoliti, pobiberiti, dodati umak od pecuraka i pomešati. Ovako pripremljene pecurke sipati u vatrostalnu ciniju, posuti mrvicama, preliti preostalim maslacem i zapeći u pecnici. Pre služenja poprskati sokom od limuna i posuti peršunom.