

Pecene pecurke na americki nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g pecuraka
- 1 šolja maslinovog ulja
- 1 šolja crnog vina
- 1 cen sitno isecenog belog luka

Priprema

Pecurke ocistiti, oprati i zadržati samo glave. Drške upotrebiti za corbu ili umak. Oštrim nožicom zarezati zrakasto glave i staviti u neki sud. Preliti ih mešavinom ulja, vina i belog luka i ostaviti da postoje u ovom marinatu 2 sata. Po isteku tog vremena ocediti pecurke, staviti ih u umereno zagrejanu pecnicu (225°C) na rešetku bliže gornjoj ploči i peci 5 minuta ili dok ne omeknu. Gotove pecurke poredati na ciniju i služiti sa zagrejanim marinatom.