

## *Pecurke punjene renom i pavlakom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 16 pecuraka srednje velicine (samo glave)
- 1 kašika ulja
- 1 mali koren rena
- 2 dl pavlake
- 1 kašika sitno isecenog estragona
- biber
- so

### **Priprema**

Očišcene, oprane glave od pecuraka posoliti, pobiberiti, poredati u vatrostalan sud podmazan uljem i peci u umereno zagrejanoj pecnici (200°C) desetak minuta. Pecene pecurke izvaditi i ostaviti da se ohlade. Za to vreme narendati ren, pomešati ga sa pavlakom i posoliti po ukusu. Neposredno pre obeda umešati estragon, napuniti pecurke i služiti.