

*Pecurke u *šlafroku* na francuski način*



Sastojci

Potrebno je:

- 32 pecurke srednje velicine (samo glave)
- 50 g maslaca
- 1 kašika sardel-paste (može iz tube)
- 16 zelenih ili crnih maslina bez koštica
- 5 dl testa za pohovanje
- ulje za prženje
- biber
- so

Priprema

Očišcene, oprane glave od pecuraka posoliti, pobiberiti i ostaviti na stranu. Penasto umutiti maslac i umešati sardel-pastu. Izvaditi pažljivo koštice iz maslina, zatim ih ispuniti sardel-maslacem služeći se špricom. Staviti po jednu maslinu između dve pecurke, umociti u testo i ispržiti u dobro zagrejanom ulju. Pržene pecurke izvaditi, ocediti od masnoće i staviti na ciniju preko salvetica od hartije da upiju preostalu masnocu.