

Punjene pecurke (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20-ak**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1 dl**belog vina
- **1 kašica**seckanog peršuna
- **2 cen**abelog luka
- **2 kašike**ukuvanog paradajza
- **po potrebi**soli
- **po potrebi**ulja

Priprema

Pecurke oprati, odseci im drške i ostaviti po strani. U šerpi na zagrejanom ulju propržiti sitno isecen crni luk. Zatim dodati drške pecuraka i propirjaniti sa lukom. Kada uvri tecnost koju ce pecurke pustiti dodati peršunovog lišca i vino. Sem toga dodati i ukuvani paradajz i izgnjeceni beli luk. Dobijenom smesom napuniti pecurke. U cinuju koju možemo izneti na sto, sipati ulje i malo maslaca, pa nareati nadevene pecurke, a odozgo posuti mrvicama od hleba. Peci na temperaturi od 200 C.

Savet