

## Restoranske pecurke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 250 g pecuraka
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- beli luk u prahu

## Priprema

Pecurke oprati i odstraniti im dršcice. Na zagrejanom ulju staviti pecurke da se prže. Prvo se prži srana gde ste odstranili dršcice. Dršcice se prže zajedno sa pecurkama.

Kada pecurke porumene okrenuti ih i dodati u rupe navedene zacine.

Pecurke su gotove kad omekšaju. Staviti dršcice u svaku rupicu i pecurke su gotove za serviranje.

## Savet

Ovako se spremaju grilovane pecurke po restoranima. Mogu se služiti uz razna mesa i ribu. Mogu se dodati razni zaini origano itd.