

Punjeni crni luk - posna varijanta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 srednja glavica** crnog luka
- **1 konzervat** tunjevine u ulju
- **1 kašika** sojinih ljuspica
- **2 kašike** prezli
- **nekoliko** mariniranih pecurki
- **maloulja**
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- sušeni peršun
- maslinke (za dekoraciju)

Priprema

„Posudice od luka“: Crni luk obariti u malo posoljenoj vodi, ali samo do pola – da omekne (oko 5-10 minuta). Izvaditi na papirni ubrus ili salvetu, da se ocedi i ohladi. Pažljivo izvaditi malo sredine, a ostatak luka razdvojiti na posebne slojeve kao „posudice od luka“. Izgleda komplikovano, ali verujte lako je i вреди truda. Od deset glavca bude oko 30-35 pripremljenih posudica. Poreati ih u uljem pomazani pleh.

Fil: Sredine od luka sitno iseckati, propržiti na ulju, dodati sojine ljuspice, tunu, marinirane pecurke sitno iseckane, i prezle. Zaciniti biberom, suvim biljnim zacinom, alevom i peršunom. Filom puniti prstenove od luka. Bez brige što nema dna, sve se lepo zapece. Pre pecenja na svaki luk staviti po pola ili celu maslinku radi dekoracije. Pece se oko 20 minuta na 180-200 C. Dužina pecenja zavisi od velicine luka.

Savet

Prednost ovog predjela je u tome što se služi hladno, može se spremiti dan ranije, a u kombinaciji sa punjenim šampinjonima odlika je vizuelni i gastronomski efekat.