

## *Pecene pecurke*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** šampinjona, isecenih na kolutove
- **1** limun (sok)
- **mali rukohvat** peršuna
- **15 g** grube morske soli
- **30 g** putera

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Jako zagrejemo puter i stavimo šampinjne da se peku. Mešamo tako da su lepe braon boje sa svake strane. Puter mora biti vruć, da se šampinjoni odmah zatvore kad ih spustite u njega. Kako se sastoje od 90% vode, ako puter nije vruć, pustite vodu.

### **Savet**

Ne solite pečurke pre pečenja. Kada su gotove, istucajte morsku so i pomešajte sa sokom od limuna, pa to prelite preko šampinjona. Dobiju fantastičan ukus. Pre serviranja, pospete sitno iseckanim peršunom.