

Pecurke punjene sirom i šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl bešamel-sosa
- 1 dl pavlake
- 150 g sira isecenog na kockice
- 150 g šunke isecene na kockice
- 16 svežih pecuraka (samo glave)
- 50 g mrvica od svežeg belog hleba
- 30 g maslaca
- 8 kašika belog hleba proprženog na maslacu
- biber
- so

Priprema

U bešamel dodati pavlaku, sir i šunku, posoliti i pobiberiti po ukusu i dobro izmešati.

Oprane i osušene glave od pecuraka ispuniti ovom masom i poredati u podmazanu posudu.

Posuti mrvicama, poprskati rastopljenim maslacem i peci u umereno zagrejanj pecnici (225°C) 12-15 minuta.

Staviti po 2 pecurke na svaku krišku hleba i odmah služiti.