

## **Punjene pecurke (5)**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12** vecih šampinjona
- **1** glavicacrнog luka
- **2** kašikemасlinovog ulja
- **100** gpecenice
- **100 ml**belog vina
- 1crvena paprika
- maloperšunovog lista
- **100 g**kackavalja
- malosoli i bibera
- maloorigane
- **100 ml**pavlake za kuwanje

### **Priprema**

Oprati pecurke i odvojiti drške.

Na maslinovom ulju propržiti luk, dodati seckane drške, soli po ukusu i dinstati. Dolivati vodu ako je potrebno. Kada tecnost ispari dodati belo vino. Kada je skoro gotovo, dodati seckanu papriku, origano i dinstati dok paprika ne omekša.

Pred kraj dinstanja uliti pavlaku za kuwanje da prokuva i malo se zgusne. Skloniti sa ringle.

U tiganju na malo ulja propržiti seckanu pecenicu.

Iseckati kackavalj na kockice, spojiti sa pecenicom, dodati seckan peršun i sve zajedno dodati prvoj smesi. Zagrejati rernu na 200 stepeni. U pleh staviti malo margarina ili ulja, reati izdubljene pecurke i puniti ih pripremljenom smesom. Preko svake pecurke staviti malo kackavalja i po trakicu pecenice. Prekriti alu folijom i peci oko 25 minuta. Skinuti foliju i peci još 5 minuta.

### **Savet**