

Pecurke sa zacinskim biljem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g vrganja ili šampinjona
- 2-3 cena belog luka
- 150 g tvrdog sira
- 2-3 grancice majcine dušice
- ulje po potrebi
- vezica peršuna
- malo ulja
- malo soli
- malo bibera
- malo majorana

Priprema

Pecurke ocistiti, oprati, odstraniti drške.

Peršun i beli luk sitno iseckati, dodati majoran i sitno rendisan tvrdi sir, pobiberiti i posoliti po ukusu. Po želji mogu se dodati sitna iseckane drške pecuraka.

Ovom smesom napuniti šešire pecurki, preliti malo uljem i peci u zagrejanoj rerni na 200°C da omekšaju.

Ukoliko nema dovoljno soka, dolivati po malo tople vode.