

## ***Pecurke sa pavlakom***



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g** pecuraka
- **1** pavlaka
- **1 kašičica** soli
- **mal**o bibera
- **1 kašičica** suvog zacina
- **mal**o peršuna
- **mal**o origana
- **2 gl**avice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **mal**oulja (masti)

### **Priprema**

Oljuštiti beli i crni luk i iseci ga. U tiganj staviti mast ili ulje, i pržiti luk. Za to vreme iseckati pecurke na sitne komade, i ubaciti u luk. Pržiti oko 10-15 minuta. U toku prženja ubaciti sve zacine (so, biber, suvi zacin, peršun, origano). Kad je skoro gotovo dodati pavlaku pa jaja i sve zajedno pržiti još 5 minuta. Kad se proprži sipati u vatrostalnu ciniju i poklopiti. Peci u rerni na 200 C 15-ak minuta.

### **Savet**

Jelo je super kao prilog uz bilo koju vrstu mesa, a i brzo se sprema. Prijatno.