

Punjene pecurke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krupnih šampinjona
- **1** vezicalista sremuša
- **80 g** mekog posnog belog sira
- **2** kuvana jajeta
- **2-3 kašike** rendanog parmezana
- **1 kašikamešavine** suvog biljnog zacina
- **po potrebisu**
- biber

Za dekoraciju:

- **10 komada** rotkvice

Priprema

Pecurkama skinuti drške da ostane samo šeširic. Oprati ih i oguliti kožicu sa šeširica.

Drške šampinjona iseci na kockice.

List sremuša kratko blanširati u slanoj vodi, a zatim sitno iseckati.

Na malo ulja kratko propržiti seckane drške šampinjona. Skinuti s vatre, pa dodati sremuš, sir, rendana kuvana

jaja, posoliti i pobiberiti. Lagano promešati da bi se dobila ujednacena smesa.

Udubljenja šeširica šampinjona posuti mešavinom zacina pa ih staviti u tepsiju obloženu pek-papirom.

Pripremljenim nadevom napuniti svaki šeširic i preliterati sa malo maslinovog ulja.

Peci u zagrejanom rernu na 180 stepeni oko 20 minuta.

Nakon toga ih posuti parmezanom i vratiti u rernu da se sir zapece.

Na kraju pecene šampinjone dekorisati polovinama rotkvice.

Savet