

## ***?izkejk sa pecurkama***



### **Sastojci**

#### **Za koru Vam je potrebno:**

- 100 g brašna
- 75 g margarina
- 75 g kackavalja
- malo soli

#### **Za fil Vam je potrebno:**

- 500 g pecuraka
- 180 g krem sira
- 2 jaja
- 1 manji praziluk
- 1 kašika margarina
- 1 dl belog vina
- malo peršuna
- muskatnog oraščica
- so, biber

### **Priprema**

Za koru : Kackavalj sitno izrendajte. U vanglicu sjedinite brašno, omekšali maragrin, kackavalj i malo soli pa sve rukama zamesite i oblikujte loptu.

Manji kalup (ja sam koristila uski duži kalup, a Vi možete manji okrugli) obložite folijom pa po dnu kalupa rasporedite testo i izravnajte.

Stavite da se pece na 180 stepeni 15 minuta. Izvadite koru i ostavite da se prohladi 10 minuta.

Za fil : Praziluk iseckajte i stavite sa kašikom margarina da se proprži. Dodajte seckane pecurke, nalijte vinom i ostavite da se dinsta dok sva tecnost ne ispari. Zacinite po želji solju i biberom, dodajte seckan peršun, orašcic i promešajte.

U blender stavite krem sir, jaja i izdinstane pecurke (ne bi trebalo da imate nimalo tecnosti u pecurkama) pa sve dobro izblendirajte.

Pripremljenu smesu stavite preko prohlažene kore i vratite u rernu pa pecite još 1h na 180 stepeni.

Gotov cizkejk ostavite da se ohladi u kalupu, pa ga zajedno sa folijom izvadite iz kalupa, polako skinite foliju, premažite sa pavlakom, secite i služite.