

## *Punjene vege pecurke*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 komada** krupnijih šampinjona
- **1/2** manje tikvice
- **1** cenbelog luka
- **50 g** domaceg kecapa
- origano
- so
- biber
- **1 kašik** ulja

### **Priprema**

Zagrejati rernu na 220 stepeni. Pecurkama skinuti stopala. Izrendati ih na trenicu. Tikvicu izrendati na trenicu takoe. Iseckati cen belog luka.

Vatrostalnu ciniju podmazati sa uljem i poreati pecurke. Unutrašnjost svake malo posoliti i pobiberiti. Napuniti sa nadevom i odozgo dodati malo kivanog paradajza. Posuti sa origanom. Peci 10-ak minuta. Služiti uz salatu po izboru.

## **Savet**