

## *Riba punjena pecurkama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pecurki šampinjona
- 2 vece ribe
- 2 glavice crnog luka
- 2 limuna
- 1 dl ulja
- 1 kašičica zacina
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Ribe ocistiti od krljušti, izvaditi utrobu, dobro oprati, zarezati ih na nekoliko mesta preko leđa, posoliti i posuti ih malo zacinom.

Ocistiti i iseckati dve glavice crnog luka i na ulju malo propržiti. Pecurke oprati i iseckati na listice. Ako su pecurke iz konzerve, staviti ih na cediljku i isprati od kiseline, pa iseckati. Tako iseckane pecurke staviti u luk da se proprže. Dodati kašiku zacina, mlevenog bibera i soli po ukusu. Ovim filom napuniti ribe, a ostatak staviti oko riba u sud u kome ce se peci. Ulje sipati u pleh. Napunjene ribe zatvoriti cackalicama i peci u zagrejanj rerni. Pecene ribe izvaditi iz rerne, preliti sokom od limuna, a u zarez na leđima staviti kolutice limuna. Služiti sa krompir salatam.