

Predjelo od pecuraka (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kifle
- malo mleka
- 6 jaja
- 1 glavica crnog luka
- 600 g šampinjona
- peršunovo lišće
- komadic putera
- 1 pavlaka
- ulje
- zacin
- biber

Priprema

Dve vece kifle isecite na kolutove pa potopite u mleko.

Obarite 6 jaja i kad se ohlade sitno ih iseckajte.

Naulju propržite glavicu sitno secenog luka, dodati seckane šampinjone na listice, vezu sitno seckanog peršunovog lista.

Kalup premažite puterom pa obložite kolutovima kifle, pospite jajima, pa pecurkama, posolite, pobiberite po ukusu, tako naizmenicno dok ne utrošite sav materijal. Zadnji red treba da budu kifle.

Prelite umucenom pavlakom pa pecite da porumeni.