

Pecurke sa hlebom



Sastojci

Potrebno je:

- malo slaninice ili ulje
- 1 veka ili 2 manje glavice luka
- 400 g šampinjona
- zacin
- biber
- nekoliko kriški starog hleba
- 2-3 jajeta
- 1-1,5 dl mleka
- 100 g trapista

Priprema

Slaninu sitno iseckati i propržiti je u tiganju (umesto nje može ulje) pa na to dodati sitno iseckan luk i izdinstati ga.

U meuvremenu šampinjone iseckati na listice (ne suviše tanke). Izrezane šampinjone dodati na luk, zaciniti zacinom i biberom po ukusu i prodinstati ih.

Celu masu staviti u jednu posudu i preko toga staviti narezanu parcad starog hleba. Hleb možete ukrojiti da odgovara obliku jedne posude, kako bi prekrrio šampinjone.

Preliti sa 2-3 jajeta umucena sa 1-1,5 dl mleka i staviti da se zapece u rerni na 200 stepeni.

Pri kraju pecenja izvaditi posudu iz rerne, narendati trapist odgore i vratiti u rernu da se zapece.