

Pecurke sa susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pecuraka
- **1** veka tikvica
- **2** glavice crnog luka
- **2 kašike** susama
- **1 kašičica** senfa
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** aleve paprike
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** origano
- **2 kašike** ulja

Priprema

Pecurke ocistiti i iseci na listice. Tikvicu iseci na kocke i staviti je da se griluje sa malo ulja. ?im uhvati lepu rumenu boju dodati isecene pecurke i luk isecen na rebarca. Dinstati dok voda ne ispari.

Dodati senf, susam i zacine.

Mešati varjacom dok se sjedine sastojci i uživati u divnom posnom obroku. Prijatno!

Savet

Posno jelo koje može biti samostalni obrok, kao prilog uz meso ili ribu ili pak za punjenje raznih korpica ili pravljenje kanapea za razne vrste svežanosti!