

Shiitake salata



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** shiitake pecuraka
- **100 g** njegoške pršute
- **100 g** slanina
- sir za pizzu
- trapist
- **100 g** putera
- **100 ml** paradaiz za kuhanje ili ljuti kecap
- 2 cenabelog luka

Zacini:

- biber
- suvi biljni zacin
- ruzmarin
- **malosoli**
- **maloljute aleve paprike**
- **par zrnakima**

I još:

- 1zelena salata
- sirce
- so
- ulje

Priprema

Oprati pecirke i zagrejati rernu do maksimuma i u pleh staviti 50 g putera da se istopi. Razmazati ga ravnomerno po plehu.

Pecurke razdvojiti i u njih staviti ostatak putera u komadicima i 2 cena belog luka. Peci u zavisnosti od velicine pecuraka. Beli luk posle pecenja ukloniti.

Kada su pecurke gotove u posudu za pecenje staviti 100 ml paradajza za kuvanje, sitno iseckanu slaninu. I sve navedene zacine (malo soli, suvog biljnog zacina po ukusu, prstohvat ruzmarina, bibera i ljute aleve paprike i nekoliko zrna kima zbog arome). Dobro promešati.

Izrednati sir za pizzu.

Staviti pecurke i preko toga staviti komadice sitno iseckane njegoške pršute i posuti sa trapistom.

Peci 10-ak minuta na 180°C.

Listove zelene salate iseckati i zaciniti po ukusu. Servirati i uživati.

Savet

U zavisnosti posude za peenje odredite koliinu peurki.