Punjene pecurke (7)

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za punjene pecurke:

- **2 velike**pecurke
- **2**mocarele
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so
- **2**jajeta
- **malo**seckanog peršunovog lista
- **po ukusu**zacinska paprika

Za prženje:

- **1 kašicica**maslaca

Priprema

Jako volim kad imam priliku da kupim velike pecurke, onda ih punim raznim filovima, danas je to bilo sa sirom. Od drški napravite supicu, ni slucajno baciti. :) Pecurke obrisati krpom, spužvicom. Dršku polako skinuti sa pecuri, i još malo kašicicom izdubiti sredinu. Ovo možete da radite sve na šporetu, a možete zapeci u rerni, samo odaberite tiganj koji može u rernu. Meni je radila rerna pa sam ih ja oko 5 minuta zapekla. Tavu premazati sa malo maslaca i staviti na šporet, poreati pecurke, prvo sa otvorom na dole, pa posle okrenite. Prekrite sa poklopcem i na laganoj vatri oko 5 minuta. Za punjenje se odlucite mocarela ili parmezan, ako je parmezan, izrendajte ga, dodajte biber, ako je mocarela nju iseckajte, pobiberite i napunite pecurke. Poklopite poklopcem i ponovo 5 minuta da se pece.Potom dodajte jaje, malo posolite, crvene zacinske paprike, peršunovog lista, poklopite i pecite toliko koliko želite da vam jaje bude peceno. Ako treba pred služenje još malo dosolite ili dodajte još koji zacin po ukusu.

Savet