

Najbolje zapecene prokulice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**prokulica
- **200 g**svežeg sira
- **1**jaje
- **70 g**mlecnog namaza
- **50 g**pancete
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **10 kašika**rendane gaude ili ementalera
- **5 kašika** parmezana

Priprema

Prokulice ocistiti, oprati i dobro osušiti, vatrostalnu posudu premazati i reati slaninu i prokulice, možete ih prepoloviti na pola. Svezi sir, mlečni namaz i jaje dobro izmešati sa pavlakom za kuvanje. Pre nego što prelijete poreajte pancetu ili bilo koju slaninu preko prokulica, onda preliteri umucenu smesu, posuti rendanim gaudom ili ementalerom i preko posuti parmezanom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 30-40 minuta u zavisnosti od rerne.

Savet

Nisam ljubitelj prokulica, ovaj recept je super i za one koji ne vole. Ja volim pre preliva staviti rendane gaude, posle preliva opet stavim gaudu. Slanina i sir daje dobru kamuflazu i ukusan je obrok. Preporuujem svakom da proba. Prijatno!