

Zakuska od pecuraka i belog mesa



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svežih šampinjona
- **500 g** pileceg belog mesa
- **400 ml** kisele pavlake
- **250 g** kiselih krastavaca
- 2 kuvana jajeta
- **malo** peršuna
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Skuvajte belo meso i iseckajte na kockice. Stavite u ciniju pa krupno narendajte kuvana jaja.

Šampinjone isecite na listice pa ih ispržite u tiganju i dodajte u sud sa mesom i jajima.

Krastavce i peršun iseckajte i dodajte ih u sud.

Posolite, pobiberite, dodajte kiselu pavlaku i sve promešajte kašikom.

Savet