

Složenic sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g pecuraka
- 600 g pileceg belog mesa
- 300 g pancete
- 300 g kackavalja
- 2 jajeta
- 250 ml neutralne pavlake
- aleva paprika
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun

Priprema

Pecurke krupno izrendati i propržiti na ulju, zaciniti biberom, suvim zacinom i alevom paprikom po ukusu.

U vatrostalnu posudu staviti pola kolicine pecuraka, preko njih rasporediti pola kolicine pancete, preko slanine rasporediti tanko rezano pilece belo meso i na kraju, posuti sa polovinom kolicine rendanog kackavalja.

Ceo postupak ponoviti sa ostalom kolicinom namirnica.

U posebnoj ciniji umutiti 2 jajeta sa pavlakom, zaciniti sa malo suvog zacina i peršunom i zaliti složenac.

Jelo peci na umerenoj temperaturi oko 30 minuta, a zatim povecati temperaturu da se zapece još 15 minuta.