

Brzo predjelo sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno:

- **400 g**šampinjona
- **200 g**šunke
- 5jaja
- **100 g**kackavalja
- **malop**avlake
- **malosvežeg** peršuna
- so
- biber

Priprema

Iseci pecurke i propržiti ih na vrlo malo ulja sve dok ne ispari voda. Preruciti ih u vatrostalnu ciniju, posoliti i pobiberiti. Nareati tanke šnite šunke preko toga. Umutiti jaja pa preliti preko kao treci sloj. Peci u rerni na 250 C oko 15-20 minuta. Kad je jelo skoro gotovo poreati tanke šnite kackavalja, premazati pavlakom i posuti sveže iseckanim peršunom. Vratiti u rernu na 3-4 minuta. Prijatno!

Savet