

Punjene pecurke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **500 g** pecuraka
- **100 g** kackavalja
- so
- biber
- zacin
- ulje, margarin za mazanje

Priprema

Šargarepu i crni luk ocistiti i samleti u multipraktiku, pa staviti da se dinsaju sa malo vode i ulja. Pirinac obariti, oprati, pa procediti. Pecurke ocistiti, oprati i odvojiti kapice od drškica. Pleh podmazati sa uljem, pa sipati obaren pirinac i prodinstan luk i šargarepu. Posoliti, pobiberiti, dodati zacin i sve promešati. Preko pirinca rasporediti kapice od pecuraka, pa i njih zaciniti sa zacinom i biberom. U svaku kapicu staviti po kašicicu margarina (za mazanje), pa po kockicu kackavalja. Pokriti sa folijom i peci u rerni na 220C 30 minuta. Zatim skinuti foliju i zapeći još 10 minuta. Služiti uz zelenu salatu.

Savet

Ako koristite postan margarin i kackavalj, ovo jelo može biti i posno :)