

Posne punjene pecurke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šampinjona krupnijih
- **1** crni luk
- **1** cenbelog luka
- **malo** praziluka
- **1** šargarepe
- **50 g** posnog margarina
- **malo** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** biber
- origano
- bosiljak
- kurkuma
- kari

Priprema

Operemo pecurke i odvojimo nožice pa poreamo u vatrostalni sud. Ocistimo luk, šargarepu, praziluk, beli luk. Stavimo sve u secko i istnimo ili baš sitno iseckamo. Dodamo zacine i suvi biljnizacin. Napunimo pecurke filom, pa odozgo staviti malo margarina.

Zagrejati rernu na 200 C. Peci nekih 20-ak minut, dok ne porumene. Služiti uz pirinac i bareno povrce! Prijatno!

Savet

Odlian ruak za ove dane posta...