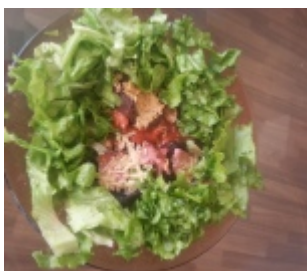


Shiitake salata



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**shiitake pecuraka
- **100 g**njegoške pršute
- **100 g**slanina
- sir za pizzu
- trapist
- **100 g**putera
- **100 ml**paradaiz za kuvanje ili ljuti kecap
- **2** cenabelog luka

Zacini:

- biber
- suvi biljni zacin
- ruzmarin
- **malosoli**
- **maloljute** aleve paprike
- **par** zrnakima

I još:

- 1zelena salata
- sirce
- so
- ulje

Priprema

Oprati pecirke i zagrijati rernu do maksimuma i u pleh staviti 50 g putera da se istopi. Razmazati ga ravnomerno po plehu.

Pecurke razdvojiti i u njih staviti ostatak putera u komadicima i 2 cena belog luka. Peci u zavisnosti od velicine pecuraka. Beli luk posle pecenja ukloniti.

Kada su pecurke gotove u posudu za pecenje staviti 100 ml paradajza za kuvanje, sitno iseckanu slaninu. I sve navedene zacine (malo soli, suvog biljnog zacina po ukusu, prstohvat ruzmarina, bibera i ljute aleve paprike i nekoliko zrna kima zbog arome). Dobro promešati.

Izrednati sir za pizzu.

Staviti pecurke i preko toga staviti komadice sitno iseckane njegoške pršute i posuti sa trapistom.

Peci 10-ak minuta na 180°C.

Listove zelene salate iseckati i zaciniti po ukusu. Servirati i uživati.

Savet

U zavisnosti posude za peenje odredite koliinu peurki.