

Punjene pecurke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** vecih pecurki
- **1** manji praziluk ili luk
- **oko 100 g** suvog vrata ili pecenice
- **oko 50 g** kajmaka ili pavlake
- **malobibera**
- **malocrvene** zacinske paprike
- **1** cenbelog luka

Za prženje:

- **1 kašik** ulja

Priprema

Pecurke ocistiti sa krpom, cetkicom ili oguliti (ja sam ih gulila). Naravno mogu se i oprati, ali ja ih ne perem. Skinuti drške sa pecurki. Pecenicu iseckati na kockice, praziluk tanko iseci na kolutove. U tavu na malo ulja, staviti praziluk i pržiti na laganoj vatri dok ne omekša. Dodati iseckanu pecenicu, malo propržiti, dodati sitno iseckan beli luk i isključiti šporet. Kad se malo ohladi umešati kajmak ili pavlaku. U tepsiju staviti papir za pečenje, poreati pecurke, pobiberiti, na so pripazite, jer je pecenica slana. Napunite pecurke, pospite malo sa crvenom zacinskom paprikom, poreajte drške, njih malo posolite i staviti peci na 200 C, oko 20-25 minuta. Kada su pecene, vratite drške na pecurke. Poslužite ih kao toplo predjelo. Prijatno.

Savet