

Tost sa pecurkama

:))



- 1** Dobro izdinstati pecurke na luku, dodati po ukusu zacine. Izdinstane pecurke ostaviti da se ohlade.
- 2** U ohladjene pecurke dodati pavlaku i brasno i sve dobro sjediniti.
- 3** Poredjati tost hleb u podmazan pleh, na hleb naneti fil, odozgo staviti snite kackavalja.
- 4** Zapeci na 180°C 10 minuta.

Sastojci:

pecurke (sampinjoni ili koje vise volite) 500 gr
kisele pavlake 2 dl
crnog luka 2 glavice
belog luka 2 cena
kleb tost
kackavalja 100 gr
brasna 2 kasike
crni biber, so, mleveni
aleve paprike vegeta i malo

Napomena:

Prijatno!!!