

## 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!!!