

## Punjeni sumpinjoni

**1** Pecurke kada kupujete trebaju biti sto vece. Operete, isecete peteljku i izdubite ih unutra.

**2**

**3**

**4** Peteljku sitno iseckati sa crnim i belim lukom i prodinstati. Dodati mesa, zaciniti zacinom 'c', majcinom dusicom, bosiljkom, karijem, ruzmarinom, biberom i sve jos malo prodinstati.

**5**

**6**

**7** Kada je gotovo puniti pecurke i redjati u malo dublji pleh ili djuvec. Peci u rerni na 200 stepeni 20 minuta.

**8**

**9**

### Sastojci:

sampinjona 1kg  
mlevenog mesa 300 g  
crnog luka 1 glavica  
belog luka 2-3vcena  
dusica majcina  
bosiljka, karija malo  
ruzmarina malo  
bibera malo  
jaja 3  
pavlaka 1

**Napomena:**

Ovo je veoma lagana hrana i preporucujem je svima,laka je za pripremu i sto je najvaznije ne oduzima puno vremena a veoma je ukusno.