

## *Svinjski but u sosu od pecuraka*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** svinjskog buta
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **1 manji** crni luk
- **4 cen**abelog luka
- **1 manja** šargarepa
- **250 g** pecuraka
- **1 dl** crnog vina
- **2 dl** vode
- **2 kašice** senfa
- so
- biber
- biljni zacín
- beli luk u granulama
- bosiljak

### **Priprema**

Šnicle izlupati, posoliti i pobiberiti, uvaljati u kukuruzno brašno i pržiti u vrelom ulju, na srednjoj temperaturi, pola minuta sa svake strane.

Zatim dodati sitno iseckati crni i beli luk, malo propržiti, zatim dodati šargarepu i pecurke. Naliti 1dl crnog vina, 2 dl vode i dodati dve kašice senfa. Dinstati dok sos ne dobije željenu gustinu.

Zaciniti biljnim zacinom, belim lukom u granulama i bosiljkom po ukusu.

### **Savet**

Uz jelo služiti bareni pirina. Prijatno!