

Pecurke sa pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g vrganja
- 100 g gomoljika
- 50 g maslaca
- 4 dl pavlake
- biber
- so

Priprema

Sveže vrganje i gomoljike obrisati čistom krpom, iseci na deblje režnjeve i pržiti na maslacu. Posoliti, pobiberiti, pa kad pecurke porumene, smanjiti temperaturu i dinstati još desetak minuta. Usuti 3 dl zagrejane pavlake i dinstati i dalje na tihoj vatri dok pavlaka ne uvri napola. Dodati preostalu pavlaku, promešati i odmah služiti.