

Pecurke u bešamelu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**šampinjona
- **1 šolj**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **6 kašika** brašna
- **1/2 l**mleka
- **1** kisela pavlaka
- **125 g**margarina za kolace
- zacini po ukusu

Priprema

Obarite pirinac u slanoj vodi, pa ga stavite na dno vatrostalne posude.

Izdinstati crni luk na malo ulja, pa dodati seckane šampinjone i zaciniti po ukusu. Preliti preko pirinca.

Izmešati 6 kašika brašna sa malo mleka, da ne bude grudvica (kao za puding), a ostatak mleka staviti da prokljuca, pa u njega dodati brašno i mešati par minuta da se zgusne. Skloniti sa vatre, pa dodati margarin i pavlaku i izmešati da se lepo sjedini. Preliti preko pecuraka.

Savet

Jelo može da se jede i hladno, ini mi se da je tad još lepše- Služiti uz belo meso ili jesti bez priloga. Prijatno :)