Sos od pecuraka sa belim vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **1 dl**belog vina
- **1 kašika**brašna
- **1-1,5 dl**buljona
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašika**maslaca
- **1 kašika** seckanog peršuna
- so
- biber

Priprema

Nana maslacu propržiti sitno seckani crni luk i dodati seckane pecurke. Uz cesto mešanje dolivati po malo belog vina i pirjaniti dok vino ne ispari. Dodati kašiku brašna i mešati, dok se brašno ne proprži. Naliti buljonom i zaciniti sa solju i biberom. Može se umešati i jedna kisela pavlaka, ja ovaj put nisam dodala.

Savet