Sos od pecuraka

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g svežih pecuraka
- 50 brašna
- 1 caša kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika masnoce (ulje. mast)
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Na zagrejanoj masnoci propržiti sitno isecen crni luk, dodati ocišcene, oprane sitno isecene pecurke, bibera i soli po ukusu.

Naliti toplom vodom i dinstati u pokloplenoj šerpi dok pecurke ne omeknu.

Pomešati kiselu pavlaku, sitno iseckan peršunov list i brašno, preliti pecurke i dinstati još 5 minuta.

Služiti uz pecenje.