

Potaž od pecuraka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** glavice crnog luka
- **500 g** pecuraka
- **1** dlulja
- **200 g** slanine
- **2** šargarepe
- so
- biber
- zacín
- **2 kašice** brašna

Priprema

Crni luk iseckati i staviti da se proprži. Kada dobije zlatnu boju dodati seckane pecurke. Dinstati 15 minuta. Slaninu iseckati na kocke i propržiti posebno pa dodati u pecurke. Šargarepu narendati i dodati i nju. Zaciniti po želji pa dodati brašno kako bi se potaž zgusnuo. Mešati još malo i skloniti sa ringle.

Savet

Preporučuje se da se ovo jelo odmah servira jer ako se ohladi pa ga ponovo podgrejete otpusta otrove i veoma je kancerogeno.