

Makarone sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** makarona
- **1 pakovanje** šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** brašna
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **malosoli** i suvih začina
- **maloulja**
- **1 kašika** kisela pavlake
- **1 kockica** margarina
- **po potrebi** mleko

Priprema

Crni luk propržiti na ulju dodati seckane pecurke i dinstati 20-tak minuta. Brašno pomešati sa pavlakom za kuvanje i dodati pecurkama. Kuvati nekoliko minuta da se zgusne. Posolite, pobiberite, dodajte začine i kiselu pavlaku. Sve promešajte i ako je pregusto dodajte malo mleka. Makarone skuvajte u posoljenoj vodi. Skuvane makarone procedite i vratite nazad na ringlu, dodajte kockicu margarina. Kada se margarin otopi makarone promešajte sa sosom od pecuraka i poslužite.

Savet