

Potaž od pecuraka (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šargarepe**
- **2 strukapraziluka**
- **300 g pecuraka**
- **po ukusu suvi biljni zacin**
- **po ukusu bibera**
- **100 ml neutralne pavlake**
- **po želji peršuna**
- **malomaslinovog ulja**

Priprema

Praziluk i šargarepu iseci na sitne kockice, pa prodinstati na ulju. Zatim dodati suvi biljni zacin, biber i peršun i doliti vode po potrebi, (ja sam stavila skoro 1 l). Kada se lepo ukrcka povrce, dodati sitno seckane pecurke i neutralnu pavlaku. Skinuti sa vatre nakon 15-ak minuta i sve pažljivo izmiksati štapnim mikserom. Ukoliko potaž nije dovoljno gust možete dodati jedan bareni krompir. Služiti toplo uz neutralnu ili kiselu pavlaku. Prijatno!

Savet

Ja sam koristila šampinjone u ovom receptu, ali mogu se koristiti i drugi tipovi peuraka.