

orba od pecuraka (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **200 g** šampinjona
- **150 g** bukovaca
- **100 g** lisicarki
- **50 g** vrganja
- **1 kašika** senfa
- **2 kašike** brašna
- **1 dl** belog vina
- **1** kocka za supu
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **1 kašika** mešavine začina
- **1** šargarepa
- **50 ml** ulja
- **mal**o bibera

Priprema

Crni i beli luk iseckati što sitnije. Šampinjone iseci na listove, bukovace, vrganje i lisicarke na trake. Na malo ulja propržiti luk, a zatim dodati seckane pecurke. Zaciniti po ukusu i dinstat uz povremeno mešanje dok suvišna tecnost ne uvri.

Potom pecurke posuti brašnom i promešati, doliti oko 1,5 l vode, ubaciti kocku za supu od povrca i kuvati dok ne prokljuca. Iseckati i dodati jednu šargarepu.

Ubaciti senf, belo vino i zaccine po ukusu, pa kuvati još 10 minuta. Pred kraj ubaciti pavlaku za kuvanje i zaciniti.

Savet