Sos od pecuraka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**pecuraka
- **1 prut**praziluka
- **50 g**prosa
- **1 kašicica**senfa
- **3 kašike**pavlake

Priprema

Pecurke oprati, iseckati u blenderu. Zatim ih dinstati u tiganju. Dodati sitno iseckan praziluk, pavlaku i nastaviti sa dinstanjem.

Proso skuvati u vodi, zatim ga dodati u pecurke. Dodati senf i dinstati još 5-7 minuta. Sva voda treba da ispari.

Savet

Služiti uz pie belo meso, prepeen hleb. Prijatno.