

Sote sa pecenicom, kiselim krastavcima i mariniranim pecurkama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 tegle** kiselih krastavac
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** mariniranih pecuraka
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** brašna
- **2 dl** belog vina
- **1 grancica** majcine dušice
- **1 kašika** worcester sosa
- **50 ml** ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** bibera
- **1 vez** avlašca

Priprema

Iseckati pecenicu na trake, kiselih krastavac i pecurke takođe na trake. Zagrejati ulje u šerpi i propržiti pecenicu dok fino ne porumeni.

Zatim dodati beli luk seckan na traciće i ubaciti kiselih krastavac i pecurke. Sve dinstati 5-6 minuta.

Ubaciti kašiku brašna i propržiti sa pecenicom i povrćem i naliti belim vinom. Krckati još 5-6 minuta i dodati senf i kašiku worcester sosa. Zaciniti po ukusu i ubaciti malo majcine dušice. Skloniti sa strane i servirati toplo. Posuti malo avlašca preko.

Savet

Ostale recepte koje vam preporučuje Carnex možete pogledati [ovde](#)