Namaz od pecurki



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**pecuraka
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **120 g**svežeg sira
- **1 grancica**svežeg ruzmarina
- **1 kašicica**soka od limuna
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Zagrijati kašiku maslinovog ulja u tavi, pržiti sitno iseckan luk sa grancicom ruzmarina, dodati tanko narezane pecurke sa 2 cena belog luka. Pržiti uz mešanje dok voda ne ispari. Skloniti sa vatre. Izvadite ruzmarin i ostavite da se ohladi. Dodajte sir, dobro promešati, može i u multipraktiku ako ste pecurke malo krupnije rezali. Dodajte sve ostale zacine, biber, so, sok od limuna, promešajte. Ako niste ljubitelj ruzmarina stavite, timijan, majcinu dušicu.....

Savet

.