Umak od gljiva



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g pecuraka
- cen belog luka
- mala glavica crnog luka
- caša kisele pavlake
- peršunov list
- pola caše gustog paradajz soka
- 50 g maslaca
- ulje
- biber
- so

Priprema

U šerpu zagrejati maslac i ulje, dodati naseckani crni luk, izgnjeciti beli luk i pripremljene pecurke. Na tihoj vatri dinstati 15 minuta, zatim dodati naseckani peršun, biber, so, paradajz sok i pavlaku. Uz mešanje kuvati na sasvim blago temperaturi. Ovim sosom prelivati meso, testeninu ili jela od krompira.