

## **orba od pecuraka (6)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavica** crnog luka
- **maloulja**
- **400 g** pecuraka
- **2 l** vode
- **1** **cašapavlake**
- **3 kašike** brašna
- **so**
- **suvi biljni zacin**

### **Priprema**

Sipati ulje u šerpu kolko da pokrije dno, pa staviti sitno seckan luk.

Dok se luk na tihoj vatri prži, pecurke oprati i iseckati, ubaciti ih sa lukom da se prži dok ne ispari voda od pecuraka.

Kad ispari voda dodati brašno i dobro promešati da ne ostanu grudvice. Polako dodavati vodu i mešati.

Dodati so i zacine, kada provri krckati jos 5-10min i skinuti sa sporeta. Zatim dodati pavlaku i mesati dok se pavlaka ne sjedini sa corbom.

## Savet

Lako, jednostavno, a ukusno. Prijatno.