

Pijane pecurke



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- 1celo belo pilece meso
- 2 dlcrnog vina
- 2-3 glavicecrnog luka
- 1-2 cašepavlake
- **maloulja**
- so
- **po željizacini**

Priprema

Luk i pilece belo meso iseckati i malo dinstati na ulju sa vodom.

Za to vreme iseckati pecurke i sipati u šerpu, i dinstati zajedno sa lukom i mesom.

Kada ispari voda dodati zacine i crno vino.

Krckati dok ne ispari alkohol, probati s'vremena na vreme videti da li vam odgovara i da li treba još krckati.

Kada je gotovo skinuti sa šporeta sipati pavlaku i mešati dok se ne sjedini.

Savet

Može se jesti i vruće i hladno. Prijatno ;) mogu i deca jesti.