

Makarone sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g šampinjona**
- **400 g makarona**
- **2 dl kisele pavlake**
- **100 ml majoneza**
- **1 glavicacrnog luka**
- **100 g slanine**
- **po ukusu so**
- biber
- suvi biljni zacin
- origano

Priprema

Slaninu iseckati na kockice i staviti u tiganj da se pece dok ne pusti mast.

Crni luk iseckati na sitno i dodati slanini da se zajedno dinstaju.

Pecurke takoe seckati na manje kocke i dodati u tiganj. Dodati zacine.

U dublji sud staviti vodu da provri pa dodati makarone, malo soli i ulja pa lagano skuvati testo. Kiselu pavlaku pomešati sa majonezom i dodati smesi sa pecurkama.

Sve dobro promešati i dodati makarone i možemo poslužiti jelo.

Savet