

Dinstane pecurke



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg raznih vrsta pecurki
- (vrganji, šampinjoni, bukovace, suncanice, lisicarke)
- 1,5 dl ulja
- 3 glavice crnog luka
- 4-5 cenova belog luka
- vezica peršunovog lišća
- malo brašna
- malo soli
- malo bibera

Priprema

Pecurke ocistiti, oprati i iseci na tanke listove. Na zagrejanom ulju ili masti dinstati crni luk da porumeni, dodati sitno seckan beli luk, a zatim i pecurke. Posoliti. Kada pecurke omekšaju a voda ispari, dodati kašiku brašna, izmešati i po potrebi doliti još malo mlake vode. Sve zajedno još kratko prodinstati i servirati toplo, po mogućstvu uz pirinac ili krompir.