

# **Sos sa pecurkama i senfom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 glavicacrнog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **300 g pecurki**
- **3 supene kašikesenfa**
- **1 kašikabrašna**
- **150 ml pavlaka za kuvanje**
- so
- biber

## **Priprema**

Na zagrejanom ulju propržiti iseckan crni luk, dodati sitno iseckan beli luk. Kratko upržiti i dodati iseckane pecurke. Dinstati uz povremeno mešanje, a kada luk i pecurke omekšaju, dodati senf, brašno, kratko upržiti i dolivati pavlaku. Ako je sos previše gust, doliti malo mleka ili vode. Posoliti, pobiberiti i još malo ukuvati, oko dva tri minuta.

## **Savet**