

## Sos sa pecurkama i senfom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** glavicarnog luka
- **2** cenabelog luka
- **300** gpecurki
- **3** supene kašikesenfa
- **1** kašikabrašna
- **150** mlpavlaka 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