

## *Sos od pecuraka*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g svežih pecuraka
- 50 brašna
- 1 čaša kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika masnoce (ulje. mast)
- peršunov list
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Na zagrejanj masnoci propržiti sitno isecen crni luk, dodati očišćene, oprane sitno isecene pecurke, bibera i soli po ukusu.

Naliti toplom vodom i dinstati u pokloplenoj šerpi dok pecurke ne omeknu.

Pomešati kiselu pavlaku, sitno iseckan peršunov list i brašno, preliteri pecurke i dinstati još 5 minuta.

Služiti uz pecenje.