

Sos od pecuraka



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pecuraka
- **1** glavica crnog luka
- **1** kesica krem supe od pecuraka
- **1** dl vode
- **po ukusu** soli

Priprema

Pecurke ocistiti i iseckati. Zatim ih izdinstati na malo ulja, nekih 5 minuta, zajedno sa očišćenim i iseckanim crnim lukom. Razmutiti 2 kašike praška za supu iz kesice u 1 dl vode, preliti preko pecuraka i kratko ukrckati sve zajedno.

Savet

Sos služiti uz pire krompir i piletinom, slaninicom ili uz bilo koje meso i krompirie.