

## *Sos od pecuraka sa buterom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100 g pecuraka
- 100 g butera
- 100 g brašna
- 2 jajeta
- 1 čaša supe
- pola decilitra ulja
- pola čaše kisele pavlake
- pola glavice crnog luka
- peršunov list
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

U zagrejano ulje staviti sitno iseckan crni luk, buter i brašo. Malo propržiti tako da dobije svetlo žutu boju. Dodati malo soli i bibera.

Očišćene pecurke obariti, sitno iseckati, pa dodati masi. Promešati, naliti supom od kostiju i kuvati na tihoj vatri da se sok ukrcka.

Skinuti sa vatre, dodati kašičicu sitno iseckanog peršunovog lista, kiselu pavlaku i 2 umucena žumanceta.

Sve dobro izmešati i služiti uz pecenje ili govedinu.