

Krmenadla u sosu od pecuraka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4krmenadle**
- **1/2 glavicezelene salate**
- **400 gpecuraka**
- **200 gkecapa**
- **1 pavlaka**
- **1 kašikasenfa**
- **po ukususo, biber**
- **1/2 glavicecrnog luka**

Priprema

Staviti pecurke da se dinstaju. Staviti meso da se dinsta. Upržiti luk, pa mu dodati pecurke, pavlaku, kecap, so i biber. Možete dodati i malo ljutog sosa ako volite i vratite na ringlu jos 5 minuta da se sve sjedini. Napraviti salatu (oprati, iscepkti, dodati ulje, sirce, so), pa je poslužiti sa mesom i sosom od pecuraka.

Savet

Ne morate staviti ovoliko peuraka, možete i duplo manje, jednako je ukusno, nego ih ja jako volim.