

Pecurke sa pavlakom i senfom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pecuraka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **2-3 kašičice** senfa
- **2 srednje gavi**ce crnog luka
- **3** jajeta
- **1** **čaš**ak kisele pavlake

Priprema

Ocistite i iseckajte crni luk i stavite ga da se lepo izdinsta!!! Dok se crni luk dinsta ja perem i seckam pecurke :)

Kada ocistite i iseckate pecurke na komadice (ja sitnije) dodate u izdinstan luk i dinstate ih, dodati malo vode. Ja pecurke dinstam oko 20 minuta uz povremeno mešanje i dodavanje po malo vode da ne bi izgorelo.

Kada su i pecurke izdinstane, stavim malo soli, malo bibera sve po ukusu. Onda dodam jednu kiselu pavlaku i izmešam. Pa dodam 3 jajeta i 2-3 kašičice senfa, mada i to možete po ukusu. Ostavim na šporetu na srednjoj temperaturi još 5 minuta uz povremeno mešanje.

Prijatnooooo!

Savet

Ako vam je malo rea smesa dodajte malo brašna da se zgusne.