Sote sa pecenicom, kiselim krastavcima i mariniranim pecurkama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 tegle**kiselih krastavac
- **1 glavica**crnog luka
- **200 g**mariniranih pecuraka
- **1 kašika**senfa
- **1 kašika**brašna
- **2 dl**belog vina
- **1 grancica**majcine dušice
- **1 kašika**vorcester sosa
- **50 ml**ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1 veza**vlašca

Priprema

Iseckati pecenicu na trake, kiseli krastavac i pecurke takoe na trake. Zagrejati ulje u šerpi i propržiti pecenicu dok fino ne porumeni.

Zatim dodati beli luk seckan na tracice i ubaciti kiseli krastavac i pecurke. Sve dinstati 5-6 minuta.

Ubaciti kašiku brašna i propržiti sa pecenicom i povrcem i naliti belim vinom. Krckati još 5-6 minuta i dodati senf i kašiku vorcester sosa. Zaciniti po ukusu i ubaciti malo majcine dušice. Skloniti sa strane i servirati toplo. Posuti malo vlašca preko.

Savet

Ostale recepte koje vam preporuuje Carnex možete pogledati ovde