

Namaz od pecurki



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pecuraka
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **120 g** svežeg sira
- **1 grancica** svežeg ruzmarina
- **1 kašica** soka od limuna
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Zagrijati kašiku maslinovog ulja u tavi, pržiti sitno iseckan luk sa grancicom ruzmarina, dodati tanko narezane pecurke sa 2 cena belog luka. Pržiti uz mešanje dok voda ne ispari. Skloniti sa vatre. Izvadite ruzmarin i ostavite da se ohladi. Dodajte sir, dobro promešati, može i u multipraktiku ako ste pecurke malo krupnije rezali. Dodajte sve ostale zacine, biber, so, sok od limuna, promešajte. Ako niste ljubitelj ruzmarina stavite, timijan, majcinu dušicu.....

Savet

.