

## *Pecurke na ma?arski nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pecuraka
- 2 glavice crnog luka
- 2 dl kisele pavlake
- 100 g kukuruznog brašna
- aleva paprika
- so

### **Priprema**

Prodinstati na ulju iseckan crni luk. Dodajte mu pecurke isecene na listice, zatim alevu papriku, posolite, pa nastavite da dinstate. Kad pecurke omekšaju, uspite kiselu pavlaku i ostavite još minut-dva da se krckaju. U vreloj, posoljenoj vodi skuvajte kacamak od kukuruznog brašna. Služite pecurke sa kacamakom.