

## Testenina sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300** g integralne testenine ili neke druge testenine
- **500** g šampinjona
- **400** ml kisele pavlake
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu**
- **1** praziluk
- **5** kašika maslinovog ulja

### Priprema

Skuvajte testeninu, po upustu na kesi. Na maslinovom ulju kratko propržite beli luk i jedan struk praziluka, pa kad zamiriše, dodajte iseckane pecurke. Zacinite po ukusu, dinstajte pecurke dok sva voda ne ispari, dodajte kiselu pavlaku i dobro promešajte.

Klonite sa šporeta i u sos dodajte testeninu.

### Savet