

Golub sa konjakom i pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 2 goluba
- 150 g maslaca
- 1 glavica crnog luka
- 1 vezica peršuna
- 1 čašica konjaka
- 150 g pecuraka
- so
- biber

Priprema

Očišcene i uredjene golubove rasecite na četiri dela, malo istucite, posolite, pobiberite i ispržite na polovini maslaca, zajedno sa sitno seckanim lukom i peršunovim listom. U prženo meso, dolijte konjak i malo vode, pa još malo popržite na tihoj temperaturi.

Pecurke isecite i propržite na ostatku maslaca, posolite i pobiberite. Komade goluba poredjajte na ciniju, prelijte sokom u kojem su prženi i opkolite prženim pecurkama.

Služite sa salatam. Prijatno!