

Mlijecnice sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500** gocišćenih mlijecnica (gljive)
- **1 veca glavicacrnog** luka
- **3 cenabijelog** luka
- **1 parceputera**
- **maloulja**
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **3 kašike**kisele pavlake
- **1 kašicica**suvog bilnog zacina
- **po ukusu**bibera

Priprema

Zagrijati ulje i puter, dodati sitno rezan luk i narezane gljive. Pržiti, uz miješanje, nekih 5-6 minuta, zatim sipati oko 150 ml vode. Poklopiti i kuhati na laganoj vatri 20-tak minuta.

Zatim, dodati pritisnut češnjak, mješavinu zacina, biber i pavlaku za kuvanje, pa krckati još 5 minuta.

Dodati kiselu pavlaku, sve promiješati, pa poslužiti!

Savet

Poslužiti uz pire krompir, kuhan pirina? ili tjesteninu.