

Umak od pecuraka



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pecuraka šampinjona
- 1 caša slatke pavlake
- 200 g trapista
- po ukusu suvi biljni zacin
- 2 kašike margarina

Priprema

Ugrejati margrin u tiganju, dodati pecurke secene na kolutove, po ukusu vegete, pa pustiti da se prodinsta, potrebno oko deset minuta.

Sklonuti sa ringle, pa dodati pavlaku i narendan trapist,..

Služiti uz šnicle od belog mesa.