

Bukovace u mlecnom belom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**bukovaca
- **300 g**svežih šampinjona
- **100 g**maslaca
- **1 glavica** crnog luka
- **3 kašikabrašna**
- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **100 g**kisele pavlake
- **100 g**rendanog kackavalja
- **2 kašike**rezle
- malolist svežeg peršuna
- **1/2**limunov - sok
- **po ukus**ubibera
- **po ukus**uso

Priprema

Bukovacu i šampinjone oprati i iseci na listice.

Tiganj premazati sa malo maslacem i dinstati pecurke na umerenoj tepepraturi. Dinstati dok ne uvri tecnost koju su ispustile, pa dodati sitno iseckan crni luk i dinstati još 10 minuta.

Dodati ostatak maslaca, 3 kašike brašna, pavlaku za kuvanje. Pa dodati zacine biber, so, sitno iseckani peršun i limunov sok. Sve lepo promešati u tiganj pa dodati kiselu pavlaku.

Smesu sipati u vatrostalnu ciniju, preko posuti rendanim kackavaljem i prezlama. Peci u rerni na 180C oko 15 minuta. Bukovace u mlecnom sosu služiti sa prilogom po želji.

Savet