

## Sos od bukovaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** bukovace
- **2** glavice crnog luka
- **400 ml** kisele pavlake
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber

### Priprema

Pecurke bukovace naseckamo na manje trakice, a luk na sitne komadice zacinimo po ukusu i sa malo vode i par kapi ulja prodindtamo dok tecnost izpari.

Ostavimo malo da se prohladi i pomešamo sa pavlakom.

### Savet

Može se služiti uz meso po izboru i prženi krompir.