

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 nasecksmo na manje trakice, a luk na sitne komadice zacinimo po ukusu i sa valo 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.