Makarone sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **400 g**makarona
- **2 dl**kisele pavlake
- **100 ml**majoneza
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**slanine
- **po ukusu**so
- biber
- suvi biljni zacin
- origano

Priprema

Slaninu iseckati na kockice i staviti u tiganj da se pece dok ne pusti mast.

Crni luk iseckati na sitno i dodati slanini da se zajedno dinstaju.

Pecurke takoe seckati na manje kocke i dodati u tiganj. Dodati zacine.

U dublji sud staviti vodu da provri pa dodati makarone, malo soli i ulja pa lagano skuvati testo. Kiselu pavlaku pomešati sa majonezom i dodati smesi sa pecurkama.

Sve dobro promešati i dodati makarone i možemo poslužiti jelo.

Savet