Pecurke u besamel sosu sa bosiljkom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Pecurke:

- **200 g**šampinjona ili nekih drugih pecuraka
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **malo**maslinovo ili suncokretovo ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- bosiljak

Bešamel sos:

- **500 ml**mleka
- **2 kašike**brašna
- **komad**putera

Priprema

Luk sitno iseckati, posoliti i propržiti ga na ulju uz dodavanje malo vode. Šampinjone iseci na krupne listice i dodati luku. Dinstati zajedno dok pecurke ne omekšaju i ne ispari sva voda. Dodati zacine po ukusu.

Mleko zajedno sa malim komadicem putera zagrevati do kljucanja. Skloniti sa vatre i umešati dve kašike brašna prethodno razmucene u malo hladnog mleka. Uz neprestano mešanje vratiti na šporet i kuvati minut, dva.

Dodati bešamel pecurkama, dobro izmešati i na tihoj vatri kuvati još 5 minuta. Probati i zaciniti još ukoliko je potrebno. Služiti kao glavno jelo ili kao sos uz neko meso. Prijatno!

Savet