

Potaž od pecuraka



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pecuraka
- 100 g crnog luka
- 100 g brašna
- 3 l fond vode
- 1,5 dl ulja
- 2 dl mleka
- 2 dl slatke pavlake
- 3 žumanceta
- 1 veza peršunovog lista
- 1 g morski orašćic
- beli biber
- so

Priprema

Sveže pecurke oprati, odvojiti šeširice od drške i zatim iseci na sitne kocke. Luk iseci na sitne kocke. Fond vodu podgrejati, mleko prokuvati, pripremiti legir od slatke pavlake i žumanca, peršun list sitno iseci. U posudu sa zagrijanom masnocom staviti seckani crni luk da se dinsta. Kada dobije staklasti izgled dodati secene pecurke. Sve to dinstati dok pecurke ne puste vodu i omekšaju. Na restovane pecurke dodati brašno i propržiti da ostane svetle boje. Tada zaliti sa fond vodom. Kuvati na umereno zagrejanjoj plotni oko sat vremena. Pa dodati mleko i kuvati još oko deset minuta. U ovaj nepasirani potaž dodati soli, morskog oraščica, mlevenog bibera. Potaž se legira neposredno pred serviranje, posuti seckanim prešunovim listom.

Recept nam je poslao **Mita Sandic** iz Kikinde.