

Sos od pecuraka (3)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 gpecuraka**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 cenbelog luka**
- **1 kašikabrašna**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **2 dlneutralne pavlake**
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacin**

Priprema

Crni luk sitno naseckajte i prodinstajte na zagrejanom ulju da se zastakli. Pecurke isecite i dodajte u šerpu sa lukom. Dodajte soli, suvih zacina, sitno seckani beli luk i dinstajte poklopljeno na tihoj vatri oko dvadesetak minuta. Brašno razmutite u malo hladne vode i sipajte u šerpu. Dolijte mleko ili neutralnu pavlaku, sve pomešajte i nastavite da kuvate još destak minuta uz povremeno mešanje.

Savet