

## Sos od pecuraka (3)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g** pecuraka
- **1** glavica crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1** kašika brašna
- **2** kašike maslinovog ulja
- **2 dl** neutralne pavlake
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina

### 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 promešajte i nastavite da kuvate još destak minuta uz povremeno mešanje.

### Savet