

orba od pecuraka (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavicarnog luka
- **maloulja**
- **400** gpecuraka
- **2** l vode
- **1** cašapavlake
- **3** kašikebrašna
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Sipati ulje u šerpu kolko da pokrije dno, pa staviti sitno seckan luk.

Dok se luk na tihoj vatri prži, pecurke oprati i iseckati, ubaciti ih sa lukom da se prži dok ne ispari voda od pecuraka.

Kad ispari voda dodati brašno i dobro promešati da ne ostanu grudvice. Polako dodavati vodu i mešati.

Dodati so i zacine,kada provri krckati jos 5-10min i skinuti sa sporeta. Zatim dodati pavlaku i mesati dok se pavlaka ne sjedini sa corbom.

Savet

Lako, jednostavno, a ukusno. Prijatno.