

Pijane pecurke



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **1**celo belo pilece meso
- **2 dl**crnog vina
- **2-3 glavice**crnog luka
- **1-2 cašepavlake**
- **maloulja**
- so
- po **željizacini**

Priprema

Luk i pilece belo meso iseckati i malo dinstati na ulju sa vodom.

Za to vreme iseckati pecurke i sipati u šerpu, i dinstati zajedno sa lukom i mesom.

Kada ispari voda dodati zacine i crno vino.

Krckati dok ne ispari alkohol, probati s'vremena na vreme videti da li vam odgovara i da li treba još krckati.

Kada je gotovo skinuti sa šporeta sipati pavlaku i mešati dok se ne sjedini.

Savet

Može se jesti i vrue i hladno. Prijatno ;) mogu i deca jesti.