

PeĀturke u krem-sosu

Ako ne znate sta sa starim hlebom - evo jednog pikantnog predloga.

1 Na rastopljenom maslacu proprĀiti sitno iseckan beli luk.

2

3

4 Dodati obarene peĀurke, pavlaku i estragon. PojaĀati temperaturu, pa kuvati dok smesa ne postane gusta i kremasta.

5

6

7 Hleb zapeĀi, premazati maslacem i preko naneti pripremljen krem, pa posluĀiti.

Sastojci:

divljih pecuraka 100 g

kisele pavlake 1 solja

estragona 3 kasike

belog luka 2 cena

maslaca 4 kasike

crnog hleba 4 kriske

Napomena:

Najbolje je sluziti toplo.