

## 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.