

Corba od pecuraka

Pecurke se mogu upotrebljavati, osim za glavna jela, i za supe i corbe dajuci im poseban ukus i aromu...

1 Na malo putera proprãiti sitno seckan luk pa dodati sitno seckane peãurke.

2

3

4 Par komada prodinstati dok ne ispari teãnost koju puste peãurke.

5

6

7 Dodati 1 varjaãicu braãina. Naliti vodom i dodati obiãnu kocku supe ili kocku supe od peãuraka. Malo bibera i zaãina po potrebi.

8 Kuvati na tiho oko pola sata.

9

10

Sastojci:

putera malo
crnog luka 1 glavica
pecuraka 250-300 g
brasna malo
supe kocka
zacina malo
bibera malo
kisele pavlake 2 kasike
seckanog persuna malo

11 Pred kraj dodati 2 kaÅjike kisele pavlake.

12

13

14 Posuti sa seckanim perÅjunom.

Napomena:

servirajte uz pavlaku