

Pecurke u belom vinu

Odlican garnirung za posna ili mrsna jela.

1 Pecurke ocistiti, oprati i iseci na listice. Ostaviti da se ocede. Luk iseci na reznjeve pa proprziti na ulju, zatim dodati pecurke, persun, limunov sok i vino. Poklopiti i kuvati na jakoj vatri 15min. Posoliti, pobiberiti i sluziti hladno kao garnirung.

Napomena:

U hladan garnirung mozete po zeljhi dodati pavlaku ili majonez. A dok je toplo mozete umesati kasiku, dve kajmaka.

Sastojci:

pecurki 500gr
crnog luka 1 glavica
ulja 1dl
persuna malo
limuna 1/2
belog vina 2dl
soli i bibera malo