

## 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