

## Sos sa pecurkama i slaninom

:D

**1** Na tihoj vatri izdinstati sitno seckan luk i predhodno oprane i iseckane sampinjone. Kada sampinjoni puste sok u serpu dodati seckanu slaninu, a nakon kraceg dinstanja jelo zaciniti po ukusu. Dinstati jos 15-ak minuta. Pred sam kraj dodati pavlaku (kiselu, ili slatku) promesati i pustiti da krcka jos 2 minuta.

### Sastojci:

pavlaka (kisela ili slatka) 1  
slanine 4 reznja  
sampinjona oko 400gr  
crnog luka 1 glavica  
i biber ulje, so

**2** Sluziti toplo uz piletinu ili krmenadle.

### Napomena:

Prijatno!!!