

# Bukovače u bijelom umaku



- 250 g gljiva bukovača
- 150 g šalote ili luka kozjaka
- 30 + 20 g masti ili 1 dl ulja (pol/pol maslinovo - biljno)
- 2 dl bijelog vina (slađeg)
- 1 dl prošeka
- 200 g milerama
- 7 listova kadulje u komadu ili 1 MŽ sušene sjeckane
- 1/2 MŽ sježe mljevenog papra
- sol



Bukovače očetkajte od nečistoće (obično su čiste i ne treba ih prati) te ih narežite na komadiće 5x5 centimetara. Šalote ili luk kozjak nasjeckajte na tanke kolutiće.

Na 30 g masnoće propržite bukovače, taman toliko da počnu puštati tekućinu. Izvadite ih na stranu.

U tavnicu od pečenja bukovača dodajte ostatak masnoće i na tome propržite luk dok ne uvene. Ako radite sa nekim drugim lukom, prodinstajte ga dok ne pozlatni.

Podlijte prošekom i bijelim vinom, te dodajte kadulju. Neka sve par minuta krčka, toliko da se stvori gusti saft.

Na kraju posolite, dodajte mileram i papar, povežite i pustite da zakipi. U taj umak vratite bukovače i samo ih par puta okrenite u tom saftu. Sklonite na stranu.

Bukovače u bijelom umaku servirajte sa širokim rezancima.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)