Sos od bijelog luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g**margarina
- **5 cena**bijelog luka
- **1 kašika**brašna
- **200 ml**mlijeka
- **prstohvat**soli
- **prstohvat**bibera

Priprema

Margarin istopiti i dodati brašno, dobro sjediniti i dodati isjeckan bijeli luk. Malo dinstati dok luk omekša. Dodati mlijeko i još malo kuvati dok se ne pocne zgušnjavati. Dodati so i biber i sjeckani peršun.

Sipati u zdjelu i dekorisati sjeckanim peršunom. Služiti uz faširano meso, pilece šnicle..... Prijatno!

Savet