

Sos za sve vrste mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** feta sira
- **1** **cašak** kisele pavlake
- **4** **cešnj**abelog luka (sitno iseckanog)
- **2** **kašik**emajoneza
- **1 mala kašicica** vinskog sirca
- **malo** iseckanog peršuna
- **vrlo malo** soli

Priprema

U dubljoj posudi razmrviti sir, viljuškom. Dodati kiselu pavlaku i umutiti, viljuškom, da se dobije kremasta masa. Zatim dodati sitno isecen beli luk, majonez, vinsko sirce i, po želji, iseckani peršun i so. Sve, tako?e viljuškom, sjediniti i ostaviti u frižider, da odstoji 1 sat. Poslužiti kao sos, uz svaku vrstu mesa.

Savet