

Pikantni sos od miroije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za sos:

- **3 kašike**ulja
- **2 kašike**seckane sveze miroije
- **3 kašike**brašna
- **3 dlm**leka
- **1 kašika**senfa
- **malol**imunovog soka
- so
- šećer

Priprema

Na vrelom ulju propržiti seckanu miroiju i brašno, naliti hladnim mlekom, dodati senf, šećer, so i sok od limuna. Ukuvati do željene gustine. Služiti uz bareno povrće i pečeno meso po želji.

Savet