

Laloski crveni sos



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašikemasti**
- **2 kašikebrašna**
- **1 puna kašikacrvene mlevene paprike**
- **po potrebi hladne vode**
- **malosoli, šecera**
- **1/2 kašicicesirceta**

Priprema

Na masti propržiti 2 kašike brašna. Zatim odmah dodati mlevenu crvenu papriku i naliti 1 dl hladne vode, i neprestano mešati da se ne stvore grudvice. Nalivati sa onoliko vode, dok se ne dobije sos željene gustine. Meni je trebalo oko 2 dl vode. Po ukusu posoliti i pošeceriti. Dodati sirce i sve ukrckati.

Savet

Sos služiti uz bareni krompir i bareno meso. Mada može i uz peeno meso i krompir.