

Sos od limuna



Sastojci

Potrebno je:

- 30 g margarina
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica brašna
- 1 kašicica prezli
- sok od pola limuna
- narendana limunova kora
- 1 caša belog vina
- so

Priprema

Na vrelom margarinu pržite šefer dok ne porumeni, dodajte brašno i prezlu, još propržite pa naliјte vinom i sokom od limuna. Ubacite i rendanu koricu limuna. Kada preliv provri, kuvajte još desetak minuta na slaboj vatri. Posolite po ukusu i služite uz prženu ili pecenu ribu.