

Sos od belog luka (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 cenabelog luka**
- **2 kašikebrašna**
- **30 gputera**
- **oko 250 ml mleka**
- **malosoli**

Priprema

Staviti puter u šerplicu i kad se istopi dodati sitno iseckan beli luk. Pržiti luk na tihu vatri, dok ne pocne da rumeni. Zatim dodati brašno, soli po ukusu i mleko. Kuvati dok se sos ne zgusne, po potrebi dodati još mleka.

Savet

Idealno kao prilog uz peeno meso.