

Gurmanski sos



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 šolje moce od pecenja
- 1 kašiku soka od limuna
- 1 kašiku senfa
- 1 kocku šećera
- biber
- so

Priprema

Zagrejati mocu (masnocu nataloženu u plehu posle pecenja mesa) pa dodati kašiku senfa, sok od limuna, šećer, prstohvat soli i bibera. Dobro izmešati i kuvati par minuta na umerenoj vatri. Na kraju ponovo dobro izmešati.

Služiti uz jela od pecenog ili kuvanog mesa.

Napomena: POSNA varijanta ovog sosa može se napraviti kada se prilikom posta riba pece u rerni i ostane tecnost od pecenja na plehu. I tada se ovaj sos može služiti uz pecenje od ribe, naravno, ali i uz kuvane komade ribe iz riblje corbe.