Alfredo sos



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kašiku maslinovog ulja
- 2 cena belog luka
- 5 dcl kisele pavlake
- 4 žumanca
- 4-5 kašika rendanog parmezana
- biber
- so

Priprema

Staviti kašiku maslinovog ulja u zagrejan tiganj, pa dodati 2 cena dobro ispasiranog (da bude kao krem) belog luka. Može se staviti i više (po ukusu) i ostaviti da se ugreje (ne više od jednog minuta), dodati dobro umucenu kiselu pavlaku sa 4 žumanca, smanjiti temperaturu i lagano kuvati oko 10 minuta. Treba da masa bude lepo kremasta, nikako gusta, pa dodati dobrih 4-5 kašika rendanog parmezana. Kad se istopi sir, sos je gotov. Odmah staviti biber i so po ukusu, par puta promešati u krug i skinuti sa vatre. Sos služiti uz dobro belo vino i neku zelenu salatu, izvrsno paše i uz spanac.