

## **Kari sos**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **50** gotopljenog putera
- **1** kašikabrašna
- **250 ml** mleka
- **1/2** kašicice kima
- **1** kašicica karija u prahu
- **po ukusu** soli i bibera
- **1** prstohvatsuve mirojje

## **Priprema**

Otopiti puter pa na njemu kratko propržiti zrna kima i odmah dodati brašno. im zaprška pobeli, sipati toplo mleko i mešati da se ne stvore grudvice. Posoliti i pobiberiti. Dodati kari i miroiju i sve lagano kuvati na tihoj vatri. Ako je sos previše gust, razrediti ga sa još malo mleka.

## **Savet**