

Sos od miroije sa krompirima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za sos:

- **1 vezamiroije**
- **1 cenbelog luka**
- **2 kašikeulja**
- **3 kašike brašna**
- **po potrebevode**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikasirceta**

Prilog:

- **po željiobareni krompir**

Priprema

Iseckati miroiju i luk, dodati ulje pa kratko propržiti na laganoj vatri.

Zatim dodati brašno i pržiti uz stalno mešanje dok ne promeni boju, ali paziti da ne zagori.

Postepeno dodavati vodu uz stalno mešanje dok se ne dobije željena gustina (vodu dodavati u zavisnosti kakvu

gustinu sosa želite, ja sam dodala 2 šoljice). Skloniti sa vatre, posoliti i dodati sirce.

Obarene krompire preliti pripremljenim sosom.

Savet

Sos se može pripremiti i bez belog luka.