

## **Sos uz prženu ribu**



**težina: lako**

**za: 3 osoba**

**vreme pripreme: 15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2žumanceta
- 1 cašakisele pavlake
- 3 cenabelog luka
- 1/2limuna (korica i sok)
- 1 kašicicabrašna
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 1/4 kašicicemlevenog bibera
- 1/2 kašicicesušene miroije

### **Priprema**

Dragi prijatelji, posle dužeg vremena, evo me ponovo sa vama. Pošto mi je kompjuter bio duuugo u kvaru (za mene je to bila citava vecnost) nisam mogla da budem u vašem društvu i da razmenjujemo recepte. Sada je, konacno, sve u redu. Ponovo sam sa vama i sve vas PUNO POZDRAVLJAM!!

Žumanca staviti u manju šerpicu, koja ce ici na šporet. Dodati kiselu pavlaku i žicom za mucenje, umutiti. Zatim dodati izrendanu koricu od pola limuna, kao i isceen sok, sitno iseckani beli luk, brašno, biber i biozacin.

Dobro sjediniti i staviti da se kuva, na srednjoj temperaturi.

Sos kuvati, uz neprestano mucenje, dok se ne zgusne (jako brzo se zgusne). Skloniti sa vatre i ubaciti miroiju. Promesati i poslužiti uz prženu ribu.

### **Savet**