

Sos od meda sa suvim grožem



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašike suvog grožda
- 4 kašike putera
- 1 kašika brašna
- 1 šolja vode
- 1 kocka instant pilece supe
- 2 kašike meda
- 1 kašika paradajz-pirea
- 2 kašike belog vinskog sirceta
- biber

Priprema

Suvo grože potopiti u mlaku vodu. Rastopiti puter i zapržiti brašno vodeći racuna da zaprška bude bela (da ne porumeni).

Uliti postepeno šolju vode pa dodati kocku supe i kuvati 5 minuta. Dodati med, paradajz pire i sirce.

Na kraju umešati proceeno suvo grože, promešati i kuvati 2 minuta. Pobiberiti dobro.

Služiti uz šnicle od svinjetine i živinsko meso sa roštilja.