

Sos za pecena pileca krilca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** sitnog (mrvljenog) sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 kašike** majoneza
- **1 kašičica** avinskog sirca
- **2 cen**asitno, iseckanog belog luka
- sveže zacinsko bilje
- (maticnjak, miroija i bosiljak)

Priprema

U odgovarajucu posudu staviti sir i dodati sve navedene sastojke. Zacinsko bilje staviti prema ukusu. Energicno promešati, da bi se svi sastojci dobro sjedinili.

Sos staviti u frižider, da se dobro ohladi, pa ga poslužiti sa pecenim krilcima.

Savet