

Sos za pecena, pikantna, krilca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gmajoneza
- 200 gkisele pavlake
- 60 gsitnog sira
- 1/2 kašicicedižon senfa
- 1 kašicicavorcester sosa
- 1/3 kašicicebelog luka u prahu
- 1/3 kašicicesoli
- 1/2 kašicicesveže, mlevenog crnog bibera

Priprema

U dublju posudu staviti majonez, pavlaku, sir, senf, worcester sos, beli luk u prahu, so, biber i žicom za mucenje, dobro sjediniti. Posudu poklopiti i ostaviti u frižider, najmanje pet sati, pre upotrebe.

Savet

Sos poslužiti uz pikantna, peena, krilca, mada može da se posluži i uz svaku vrstu mesa.