

Sos od belog mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pileceg belog mesa
- 1 glavica crni luk
- sušeni list peršuna
- 200 ml kisele pavlake
- 1/2 kesice krem supe od pecuraka
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- 100 ml vode

Priprema

Luk sitno iseci i izdinstati ga na tihoj vatri. Belo meso iseci na kockice i dodati u izdinstani luk.

Dodati so, biber, peršun, suvi biljni zacin i naliti malo vode.

Kada se meso izdinsta, dodati pola kesice krem supe od pecuraka i 200 ml kisele pavlake.

Sve dobro izmešati i skinuti sa vatre. Prijatno!