

Sos od bijelog luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** margarina
- **5** **cm** bijelog luka
- **1** **kašik** brašna
- **200 ml** mlijeka
- **prstohvat** soli
- **prstohvat** bibera

Priprema

Margarin istopiti i dodati brašno, dobro sjediniti i dodati isjeckan bijeli luk. Malo dinstati dok luk omekša. Dodati mlijeko i još malo kuvati dok se ne počne zgušnjavati. Dodati so i biber i sjeckani peršun.

Sipati u zdjelu i dekorisati sjeckanim peršunom. Služiti uz faširano meso, pilece šnicle..... Prijatno!

Savet