

Sos za sve vrste mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**feta sira
- **1** cašakisele pavlake
- **4** cešnjabelog luka (sitno iseckanog)
- **2** kašikemajoneza
- **1** mala kašicicavinskog sirca
- maloiseckanog peršuna
- **vrlo** malosoli

Priprema

U dubljoj posudi razmrvtiti sir, viljuškom. Dodati kiselu pavlaku i umutiti, viljuškom, da se dobije kremasta masa. Zatim dodati sitno isecen beli luk, majonez, vinsko sirce i, po želji, iseckani peršun i so. Sve, takoe viljuškom, sjediniti i ostaviti u frižider, da odstoji 1 sat. Poslužiti kao sos, uz svaku vrstu mesa.

Savet