

Pikantni sos od miroije



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za sos:

- **3 kašike ulja**
- **2 kašike seckane sveze miroije**
- **3 kašike brašna**
- **3 dl mleka**
- **1 kašika senfa**
- **malolimunovog soka**
- so
- šećer

Priprema

Na vrelom ulju propržiti seckanu miroiju i brašno, naliti hladnim mlekom, dodati senf, šećer, so i sok od limuna. Ukuvati do željene gustine. Služiti uz bareno povrce i peceno meso po želji.

Savet