

Beli sos



Sastojci

Potrebno je:

- 10 g butera
- 2 kašike brašna
- 2 kašike ulja
- 2 čaše supe
- 1 kašika sirceta
- 1 jaje
- so

Priprema

Na zagrejanom ulju malo propržiti brašno, naliti mlakom supom od kokoške ili teletine i kuvati na tihoj vatri 5 minuta.

Skinuti sa vatre, dodati žumance pomešano sa sircetom, malo butera, posoliti po ukusu i dobro izmešati.