

## *Beli sos sa buterom i pavlakom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 40 g butera
- 1 caša kisele pavlake
- 1 kašika brašna
- so

### **Priprema**

U manju šernu staviti 20 g butera i kašiku brašna, pa na vatri istopiti buter, lupajući žicom, da se buter i brašno sjedine.

Stalno mešajući, sipati po malo hladne supe ili vode. Sve grudvice izgnjeciti i ostaviti sos da na vatri baci kljuc, a zatim ga skinuti i malo posoliti.

Dodati preostali buter i kiselu pavlaku, pa dobro umutiti. Ponovo staviti na vatru da baci kljuc.