

Sos od pavlake sa žumancima



Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 1 čaša kisele pavlake
- 1 limun
- aleva paprika
- mleveni biber
- so

Priprema

U manju šerpu staviti ulupana žumanca, kiselu pavlaku, dve kašičice limunovog soka, pola kašičice soli i po četvrt kašičice aleve paprike i bibera.

Kuvati na pari, stalno mešajući, oko 5 minuta.

Služiti toplo uz pohovan karfiol.