

## *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.