

## *Sos od miroije*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 100 g butera
- 80 g brašna
- 1 veza miroije
- 1 limun
- 1 čaša kisele pavlake
- 1 čaša supe
- so

## **Priprema**

Na zagrejanom buteru malo propržiti brašno, dodati sitno iseckanu miroiju, pa i nju malo propržiti. Naliti hladnom supom ili vodom, prokuvati, posoliti, zakiseliti limunovim sokom ili sircetom, dodati pavlaku, prokuvati i služiti uz meso ili kuvano povrće.