

Sos od limuna



Sastojci

Potrebno je:

- 30 g margarina
- 1 kašičica šecera
- 1 kašičica brašna
- 1 kašičica prezli
- sok od pola limuna
- narendana limunova kora
- 1 čaša belog vina
- so

Priprema

Na vrelom margarinu pržite šecer dok ne porumeni, dodajte brašno i prezlu, još propržite pa nalijte vinom i sokom od limuna. Ubacite i rendanu koricu limuna. Kada preliv provri, kuvajte još desetak minuta na slaboj vatri. Posolite po ukusu i služite uz prženu ili pecenu ribu.