

## *Kari sos*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 cena belog luka
- 3 kašike putera
- 2 dl mleka
- 1 kašiku brašna
- 1 kašiku karia
- 1 vezu peršunovog lišca
- zacín
- biber
- so

## **Priprema**

Na rastopljenom puteru dodati kašiku brašna da se razmuti u masnoci, zatim dodati sitno seckan beli luk i peršunov list, lagano propržiti. Zatim dodati kari izmešati i podliti mlekom, pa uz stalno mešanje pustiti da prokuva. Dodati zacine, promešati i kada se dobije željena gustina skinuti sa vatre. Na kraju posuti sa još malo sitno seckanog peršunovog lista.

Služiti uz jela od piletine i uz pirinac.