

Vorcester sos



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kašike brašna
- 1.5 kašiku ulja
- 1/2 l vode (ili supe, ili corbe)
- 50 g kurkume
- 20 g bibera
- 20 g korijandera
- 10 g mlevenog najkvirca
- 10 g slacice (ili senfa)
- 10 g aleve paprike
- 10 g kima
- 1 kašiku limunovog soka
- malo šecera
- so

Priprema

Brašno na ulju propržiti da dobije lepu tamno sme?u boju.

Doliti pola litra vode ili supe (corbe) umešati sve zacine i kuvati 10 minuta. Ako je sos suviše gust dodati još malo tecnosti.

Procediti, dodati limunov sok, i malo šecera i soli po ukusu.

Služiti uz kuvanu govedinu.