

## *Menta sos*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kašike kisele pavlake
- 1 kašiku majoneza
- 1 kašika soka od limuna
- 1 kesicu caja od mente (nane)

### **Priprema**

Pomešati pavlaku, majonez i sok od limuna. I kesicu caja otvoriti, sadržaj istresti u sos, pa dobro promešati da se svi sastojci lepo sjedine.

Pre služenja ostaviti da odstoji oko pola sata na sobnoj temperaturi, da bi menta razvila svoju aromu.

Ovaj sos je najukusniji kada se jede uz jagnjetinu sa ražnja, međutim odlican je i kao prilog uz vešalice i dimljena mesa.

Napomena: kesica caja se može zameniti sa pola šake sveže nane.