

Kari sos



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** gotopljenog putera
- **1** kašikabrašna
- **250 ml**mleka
- **1/2** kašicicekima
- **1** kašicicakarija u prahu
- **po ukusu**soli i bibera
- **1** prstohvatsuve mirošije

Priprema

Otopiti puter pa na njemu kratko propržiti zrna kima i odmah dodati brašno. Šim zaprška pobeli, sipati toplo mleko i mešati da se ne stvore grudvice. Posoliti i pobiberiti. Dodati kari i mirošiju i sve lagano kuvati na tihoj vatri. Ako je sos previše gust, razrediti ga sa još malo mleka.

Savet