

Sos od rena



Sastojci

Potrebno je:

- 2-3 kašike rendanog rena
- 60 g putera
- 50 g brašna
- 1/2 l mleka
- 1,5 dl kisele pavlake
- so

Priprema

Skuvati pola litra mleka i ukuvati u njemu brašno, pomešano sa puterom da se napravi gušci sos, stalno mešajuci. Pri kraju dodati dve-tri kašike narendanog rena, posoliti i skloniti sa vatre.

U vrucu masu postepeno dodavati 1,5 decilitra kisele pavlake, dobro izmešati i izneti toplo na sto.

Služiti uz barenu ili pecenu ribu i razne musake od povrca.

Napomena: Sveže rendani ren treba uvek držati u porcelanskim ili staklenim posudama i mešati drvenom ili porculanskom kašikom, jer skoro svaki metal pri dodiru sa njim prilikom kuvanja potamnir a ren dobije sivo-plavu boju.