

## 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 gušći sos, stalno mešajući. Pri kraju dodati dve-tri kašike narendanog rena, posoliti i skloniti sa vatre.

U vruću 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 povrća.

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 potamni i ren dobije sivoplavu boju.