

## *Sos od celera*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 200 g celera
- 1 kocka za govežu supu
- 50 g putera
- 30 g brašna
- 1 dl mleka
- malo limunovog soka
- so

## **Priprema**

Očistiti i iseckati celer pa ga staviti da se kuva u pripremljenu supu od jedne kockice. Kada bude skuvan celer izvaditi iz supe i propasirati.

Napraviti zapršku od prženog brašna na puteru pa dodati pasiran celer. Doliti supu u kojoj se celer kuvao pa kuvati dok se sos ne zgusne. Na kraju umešati mleko i par kapi limunovog soka i posoliti po ukusu.

Služiti uz kuvano meso.