

Mornarski sos



Sastojci

Potrebno je:

- 50 g putera ili margarina
- 30 g brašna
- 2 dl supe od ribe
- 1 cašu crnog vina
- biber
- so

Priprema

Napraviti bledu zapršku od putera ili margarina sa brašnom. Posebno pomešati supu u kojoj se kuvala riba sa cašom crnog vina pa time naliti zapršku. Posoliti, pobiberiti i mešajuci, kuvati na tihoj vatri (ne sme da vri) cetvrt sata.

Sos poslužiti tako što ce se preliti preko kuvane ribe.