

Preliv od limuna



Sastojci

Potrebno je:

- 30 g putera
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica brašna
- 1 kašicica prezli
- limunov sok od 1/2 limuna
- malo limunove korice
- 1 caša belog vina

Priprema

Na vreli puter staviti šecer i pržiti ga kratko da porumeni, pa dodati brašno i prezle pa dalje pržiti.

Dodati vino i sok od limuna, pa ubaciti malo rendane korice limuna. Ukoliko je pregusto, doliti malo vode; ako je retko, kuvati malo duže ili dodati još prezli.

Kad masa provri, kuvati još 10-15 minuta na slaboj vatri, tek koliko da provri.

Procediti i prelitati prženu ili barenu ribu.