

Sos od belog vina i pavlake



Sastojci

Potrebno je:

- 2 glavice crnog luka
- 2 kašike putera
- 1,25 dl suvog belog vina
- 4 dl riblje supe
- 4 zrna belog bibera
- 2 dl kisele pavlake
- 1 kašika soka od limuna
- 2 kašike mirodije
- 1 kašika slatke pavlake
- biber
- so

Priprema

Oljuštiti 2 glavice luka, iseckati i izdinstati na 2 kašike putera. Preliti sa suvim belim vinom i kuvati dok masa do pola ne ukuva.

Usuti riblju supu, dodati 4 zrna belog bibera pa kuvati dalje. Dodati kiselu pavlaku, pa još kuvati, sve dok se ne napravi gust sos.

Ispasirati i zaciniti solju, biberom i kašikom limunovog soka. Zatim sos umutiti rucnim mikserom. Dodati i sitno seckanu mirođiju. U sos umešati kašiku umucene slatke pavlake.

Napomena: Sos se može pripremiti i sa drugim zacinskim biljem kao i sokom od pomorandže umesto vina.