

Sos uz prženu ribu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 1 **cašak** kisele pavlake
- 3 **cen**abelog luka
- 1/2 limuna (korica i sok)
- 1 **kašicica** brašna
- 1 **kašicica** suvog biljnog zacina
- 1/4 **kašicice** mlevenog bibera
- 1/2 **kašicice** sušene mirošije

Priprema

Dragi prijatelji, posle dužeg vremena, evo me ponovo sa vama. Pošto mi je kompjuter bio duugo u kvaru (za mene je to bila citava vecnost) nisam mogla da budem u vašem društvu i da razmenjujemo recepte. Sada je, konacno, sve u redu. Ponovo sam sa vama i sve vas **PUNO POZDRAVLJAM!!**

Žumanca staviti u manju šerpicu, koja ce ici na šporet. Dodati kiselu pavlaku i, žicom za mucenje, umutiti. Zatim dodati izrendanu koricu od pola limuna, kao i isce?en sok, sitno iseckani beli luk, brašno, biber i biozacin.

Dobro sjediniti i staviti da se kuva, na srednjoj temperaturi.

Sos kuvati, uz neprestano mucenje, dok se ne zgusne (jako brzo se zgusne). Skloniti sa vatre i ubaciti mirošiju. Promešati i poslužiti uz prženu ribu.

Savet