

Umak od senfa za ribu



Sastojci

Potrebno je:

- 40 g margarina
- 40 g brašna
- 1/2 litra vode ili supe od povrca
- 1 do 2 kašike senfa
- sirce
- šecer
- so

Priprema

Na rastopljenom margarinu propržiti brašno da bude svetlo-žuto. Stalno mešajući, dodavati polako hladnu vodu ili supu.

Posoliti i kuvati oko 10 minuta. Dodati senf, malo šecera i sirce.

Sve dobro promešati i služiti uz ribu.