

Sos za pecena pileca krilca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** sitnog (mravljenog) sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 kašike** majoneza
- **1 kašica** vinskog sirca
- **2 cene** sitno, iseckanog belog luka
- sveže zacinsko bilje
- (maticnjak, mirojija i bosiljak)

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti sir i dodati sve navedene sastojke. Zacinsko bilje staviti prema ukusu. Energично promešati, da bi se svi sastojci dobro sjedinili.

Sos staviti u frižider, da se dobro ohladi, pa ga poslužiti sa pecenim krilcima.

Savet