

Popajev sos



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gobarenog i iseckanog spanaca
- **1** vecibeli mladi luk
- ulje
- **4 kašike** brašna
- **1,5** cašamleka
- **po ukusu** soli

Priprema

Luk oprati i iseckati. Staviti ulje.

Dodati i spanac zatim pržiti dok luk ne omekša. Posoliti.

...

Kada je luk mek i "staklenast" dodati brašno zatim još malo pržiti.

Potom dodati mleko i mešati stalno kako nebi bilo grudvica. Mešati dok se sos ne zgusne.

Služiti uz meso. Prijatno!

Savet

Ja sam koristila "moja kravica" ašu kao meru za mleko, a Vi možete mleka staviti više ili manje, u zavisnosti od toga koju gustinu sosa želite. To vazi i za brašno. Ja ovako pravim ovaj sos. Služiti toplo, ne podgrejavati sos.