

## *Mlecni sos sa mirošijom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** **čaša (od 180g)** kiselog mleka
- **1** **čaša** kisele pavlake
- **3** **kašika** majoneza
- **1/2** **kašice** soli
- **2** **kašice** belog luka u prahu
- **1/2** **vezice (5-6 strukova)** iseckane mirošije

### **Priprema**

U odgovarajuću, dublju, posudu staviti kiselo mleko i kiselu pavlaku. Sjediniti žicom za mucenje. Dodati so, majonez, beli luk u prahu i, iseckanu, mirošiju. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Posudu poklopiti i ostaviti u frižider, najmanje pola sata. Sos poslužiti uz sve vrste pecenog i prženog mesa.

### **Savet**