

# *Sos sa kiselom pavlakom, miroijom, limunom...*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 caša (180g)kisele pavlake**
- **3 kašikelimunovog soka**
- **2 kašikedižon senfa**
- **2 srednja cenabelog luka**
- **2 kašicicesitno iseckane, miroije**

## **Priprema**

U odgovarajuću posudu staviti kiselu pavlaku i viljuškom je umutiti. Dodati sok, sveže, isceenog, limuna, dižon senf, miroiju i, sitno, iseckani beli luk. Kašicicom, dobro, sjediniti.

Sos poklopiti i ostaviti u frižider, najmanje pola sata. Sos možete poslužiti uz mlade krompirice (pecene ili pržene), prženu ribu, kao i uz svaku vrstu mesa.

## **Savet**