

Meggle sos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **100 ml** mleka
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** ulja
- **50 g** margarina
- **150 ml** pasiranog paradajza
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** biber
- **1/2 kašice** belog luka u granulama
- **po potrebi** peršun

Priprema

U šerpu staviti ulje, dodati margarin i staviti na vatru. Kada se margarin otopi i sjedini sa uljem dodati brašno i upržiti na laganoj vatri.

Dodati mleko, pavlaku za kuvanje i stalno mešati.

Potom dodati pasirani paradajz, zaciniti po ukusu (dodati so, biber i suvi biljni zacini). Umešati beli luk u granulama i sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Skloniti šerpu sa ringle. Sos usuti u posudu, posutu peršunom i poslužiti.

Savet