

Meggle sos



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** maslaca
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **300 ml** mleko
- **3 kašike** brašna
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1/2 kašice** belog luka u granulama
- **po ukusu** sirce
- **po ukusu** biber

Priprema

Na zagrejanom maslacu propržiti brašno, neprekidno mešajući. Dodati mleko, pavlaku za kuvanje i ukrckati na tihoj vatri stalno mešajući rucnom žicom za mucenje.

Kada se ukuva i dobije potrebnu gustinu, skloniti šerpu sa vatre, zaciniti po ukusu (dodati so, biber i suvi biljni zacin).

Umešati beli luk u granulama, zakiseliti po ukusu i izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Usuti u odgovarajucu posudu, posuti suvim biljni zacinom i poslužiti.

Savet

"Ostvarila se želja moja, Meggle poklon stiie na kunu adresu, kulinarke drage moje želim da i vama isti takav poklon poštari donesu. Hvala sponzoru i našem portalu Recepti.com, baš sam se obradovala Meggle poklon paketu tom. Kroz stihove ove podršku vam šaljem i želim puno sree u nagradnom konkursu daljem. Još dva dana i konkursu je kraj, zato sve od sebe daj. Recepti su vam divni, žiriju nije nimalo lako, ali mora tako. Da ste živi zdravi, da se uz Meggle proizvode sve pravi, da naš portal dugo traje i da nam predivne nagrade daje. Pozdrav svima koliko vas ima"