

Sos od rena, oraha i pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **cašak** kisele pavlake
- **100 g** majoneza
- **4 kašike** struganog rena
- **3 kašike** mlevenih oraha ili badema
- **3-4 kašike** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** belog bibera

Priprema

U činiju sipati kiselu pavlaku, majonez i ren.

Dodati i mlevene orahe pa izmesati sve da se sjedini.

Dodati soli i bibera po ukusu.

Na kraju umešati pavlaku za kuvanje.

Pavlake za kuvanje možete dodati i više u zavisnosti kakvu gustinu sosa želite.

Sos rashladiti u frižideru pa ga onda služiti.

Savet

Sos se veoma brzo pravi jer nema termike obrade i veoma je ukusan. Služiti ga uz kuvanu junetinu i piletinu kao i uz hladno peeno meso.