

Sos od belog luka (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 cenabelog luka**
- **1 dl ulja**
- **3 kašikebrašna**
- **3 dlmleka**
- **po ukususu**

Priprema

U zagrejano ulje stavimo sitno seckani beli luk i kratko propržimo.

Kada luk krene da rumeni dosamo brašno i promešamo da se lepo sjedini kratko propržimo i brašno.

Nalijemo sa mlekom i uz neprekidno mešanje na tihoj vatri mešamo dok ne zgusne (ako je potrebno dodamo još malo mleka do željene gustine).

Dodamo so po ukusu i spremno za posluženje.

Savet

Odlino se slaže uz peeno i prženo meso "Prijatno".