

Sos od bibera



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **75 g** maslaca
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** sveže mlevenog bibera
- **4 pune kašike** kisele pavlake
- **1** jaje
- **po ukusu** soli

Priprema

Za sos od bibera na maslacu kratko propržiti brašno, da požuti, te nalivati malo po malo toplu vodu. U ciniji pomešati kiselu pavlaku sa jajetom, pa mešajuci, uliti u šerpu. Poprašiti sveže mlevenim biberom, posoliti i ostaviti da krcka par minuta.

Savet

Želela sam da probam ovaj sos odavno, i, mada je moj najomiljeniji zain biber, bojala sam se kako e moji ukuani primiti ovaj ukus, ipak-tu je puna kašika bibera! Ispostavilo se da su moje strepnje bile bezrazložne... Ve u glavi imam još par varijacija na ovu temu-ipak sam ja zaljbljenik u biber... ;-)