

## Univerzalni bijeli sos



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **10** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **7 kašika** kiselog vrhnja
- **5 kašika** majoneze
- **1 kašica** senfa
- **2-3** kisela krastavca
- peršin
- **mal**o bibera
- **mal**o soli
- kopar
- **3** reznja češnjaka

### Priprema

Krastavce i češnjak skroz usitnite.

Pomiješajte vrhnje i majonezu.

Zatim dodajte sve ostale sastojke.

Dobro pomiješajte da se sve sjedini.

Držite u frižideru u staklenci.

## Savet

Meni je ovo jedan od boljih soseva. Jako kremast i bogatog okusa. Paše uz sve vrste mesa pripremljenih na različite načine - pohano, pečeno, s roštilja itd... Po želji, možete si dodati i druge začine. Probajte, odlično je :)