

Sos od jabuke, rena i pavlake



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecanakisela jabuka**
- **2 kašikegotovog rena**
- **3 kašikepavlake za kuhanje**
- **1 kašikakisele pavlake**
- **po ukususoli**
- **po ukusubelog bibera**
- **1 kašikuoraha**

Priprema

Ocistiti opranu jabuku pa je iseci na manje komade i staviti u secka. Usitniti je u blenderu. Po ukusu možete ostaviti usitnjenu sa sasvim sitnim komadicima ili napraviti pire od nje. Dodati obe pavlake pa ih spojiti uz pomoc secka.

Sipati u secka ren pa još jednom promutiti. Može se praviti i sa svežim renom koji treba prethodno ocistiti i izrendati.

Sipati masu u ciniju pa dodati so i biber po ukusu.

Ako jabuka nije kisela dodajte malo limunovog soka ili još kašiku kisele pavlake.

U sos, po želji, a nije obavezno, može se umešati kašika mlevenih oraha. U obe varijante sos je veoma ukusan.

Sos ostaviti pola sata da odstoji pa ga služiti.

Savet

Ovaj sos se brzo i jednostavno pravi, a veoma je ukusan. Služiti ga uz razna mesa i ribu.