

Sos sa kiselom pavlakom, miroijom, limunom...



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša (180g)** kisele pavlake
- **3 kašike** limunovog soka
- **2 kašike** dižon senfa
- **2 srednja** cenabelog luka
- **2 kašice** sitno iseckane, miroije

Priprema

U odgovarajucu posudu staviti kiselu pavlaku i viljuškom je umutiti. Dodati sok, sveže, isceenog, limuna, dižon senf, miroiju i, sitno, iseckani beli luk. Kašicom, dobro, sjediniti.

Sos poklopiti i ostaviti u frižider, najmanje pola sata. Sos možete poslužiti uz mlade krompirice (pecene ili pržene), prženu ribu, kao i uz svaku vrstu mesa.

Savet