

Sos sa bosiljkom za sva mesa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašikamaslaca**
- **5 kašikabrašna**
- **500 ml supe** (kocka pilece supe)
- **2 kašikeworcester sosa**
- **2 kašicice bosiljka**
- so
- **2 jajeta**
- **100 ml masnoće od pecenja**
- biber

Priprema

U tavu sipati 5 kašika maslaca. Dodati 5 kašika brašna pa propržiti kratko.

Sipati 450ml supe i miješati da se grudvice rastvore.

Jaja umutiti sa 50ml supe pa dodati u sos.

Zatim dodati 2 kašike worcester sosa, bosiljak i so. Miješati.

Na kraju sipati 100ml masnoće od pecenja (svinjsko, telece, junece koje ste pekli). Miješati kratko i skloniti sa vatre. Preliti preko pecenja.

Savet

Sos je odlican probajte!