

Kopar sos



Za dvije osobe:

- 2 EL sitno sjeckanog kopra
- 2 EL vegete
- 1 EL oštrog brašna
- 2 EL vrhnja
- 6 DL juhe (govedska ili pileća) masnoća

Rastopite masnoću i ubacite brašno.



Kratko popržite, bolje rečeno brašno samo ožnojimo u masnoći.

Ulijete juhu (mora je biti jer će te sos služiti uz kuhano meso) dodajte vegetu.
Prokuhajte uz mješanje 15 min.



Sitno nasjeckani kopar ubacite u juhu i prokuhajte 2-3 min.
Vrhnje u jednoj posudi zajedno sa malo juhe umutite (da se ne naprave grudice) ubacite u juhu, prokuhajte 2min.



Servirati uz pire krumpir i kuhano meso.

Dobar tek!!

Tomek © www.moja-kuhinja.com ®