

## Sos od persuna

*Pikant!*

**1** Zagrejati ulje i dodati brasno da se przi. U to dodatipersun i so i jos malo prziti. Naliti bujonom ili vodom, pustiti da kuva krace vreme. Povremeno promesati da ne zagori. Po zelji se moze zakiseliti za nekoliko kapi soka od cedjenog limuna.

### Sastojci:

ulja 2 kasike

brasna 2-3 kasike

sitno seckanog persuna 2 kasike

soli 1/2 kasicice

bujona od supe ili vode malo

### Napomena:

Sluziti toplo uz kuvanu junetinu i "rinflis".