

Sos od kikirikija

Ovaj pikantni sos mozete brzo napraviti, sluziti toplo ili hladno, uz sve varijante povrca i mesa...

1 OljuÅtiti crni i beli luk, pa ga sitno iseckati.

2

3

4

5

6 Dinnstati na ulju i onda doliti supu. Staviti da jednom prokljuÄ•a.

7

8

9

10

11 ZaÄ•initi soja sosom, kaÅjikom ÅjeÄttera, posoliti i pobiberiti.

Sastojci:

kikirikija 200 g

supe od kocke 400 ml

ulja 2 kasike

soja sosa 1 kasika

crveni luk 1

belog luka 2 cena

secera, bibera, soli malo

12

13

14

15

16 Povati sos 10 minuta. Onda ispasirati mikserom i servirati u plitke A•inijice.

17

18

19

20

21 Po ukusu posuti seckanim belim lukom i ukrasiti kikirikijem.

Napomena:

MoÅ¾e se posluÅ¾iti toplo ili hladno.