

Holandski sos

Sos koji se brzo sprema, a prikladan je uz mnoga jela od povrca i ribe...

1 PomeÅšjati sirÄŕe sa vodom i staviti da prokljuÄŕa.
Kada teÄŕnost uvri na pola koliÄŕine, ohladiti.

2

3

4

5

6 Onda dodati umuÄŕena Å¼umanca i kuvati na pari
dok se masa ne zgusne.

7

8

9

10

11 Dodavati komadiÄŕe maslaca, biber i so stalno

Sastojci:

maslaca 200 g

zumanca 2

limunovog soka 1 kasika

sirceta 1 kasika

vode 1 dl

soli, bibera malo

meÅjajuÅfi. Kada se sastojci dobro sjedine,
umeÅjati sok od limuna, pa posluÅiti sos dok je
topao.

Napomena:

Servirajte toplo uz ribu ili povrce.