

## 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

meĀjajuĀfi. Kada se sastojci dobro sjedine,  
umeĀjati sok od limuna, pa posluĀiti sos dok je  
topao.

**Napomena:**

Servirajte toplo uz ribu ili povrce.