

## Sos od persuna

Pikant!

**1** Zagrejati ulje i dodati brasno da se przi.U to dodati persun i so i jos malo prziti.Naliti bujom 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".