

## Holandski sos

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

**1** Pomeđati sirće sa vodom i staviti da prokluje.  
Kada tečnost uvri na pola koljene, ohladiti.

**2**

**Sastojci:**  
maslaca 200 g  
zumanca 2  
limunovog soka 1 kasika  
sirceta 1 kasika  
vode 1 dl  
soli, bibera malo

**3**

**4**

**5**

**6** Onda dodati umiješena žumanca i kuvati na pari dok se masa ne zgusne.

**7**

**8**

**9**

**10**

**11** Dodavati komadiće maslaca, biber i so stalno

međajući. Kada se sastojci dobro sjedine,  
umeđati sok od limuna, pa poslužiti sos dok je  
topao.

**Napomena:**

Servirajte toplo uz ribu ili povrce.