

Sos alb

Ingrediente

*2 linguri de unt
2 linguri de faina
1 cana de lapte dulce
sare
1/2 lamaie
2 oua crude*

Preparare

Se pune untul intr-o cratita emailata si se inmoaie usor, la foc mic. Peste unt se adauga faina in ploaie, se amesteca incet cu o lingura de lemn si se subtiaza cu lapte dulce pus putin cate putin. Sosul obtinut se fierbe la foc mic, amestecand mereu cu lingura, pentru ca sa nu faca cocoloase. Se trage cratita de pe foc atunci cand amestecul arata ca o smantana groasa, se lasa sa se raceasca putin, apoi se adauga ouale pe rand, continuand sa se amestece intr-un singur sens. Se stoarce in sos zeama de la jumătate de lamaie si se raceste inainte de a fi servit.