

Sos englezesc

Ingrediente

1 cana supa de peste

1 lamaie

1 lingurita de amidon

sare

patrunjel tocat

Preparare

Se desface amidonul in supa de peste, apoi se amesteca, pe foc moale, pana cand da in clocot. Se ia vasul de pe foc, se adauga sare, zeama de la o lamaie, piper macinat si o foaie de dafin. Se pune vasul din nou pe foc si se fierbe sosul cateva minute, apoi se toarna cald peste scrumbii rasol sau peste peste alb rasol. Se serveste imediat.