

## Umak "Šampinjon"



### Priprema

Na ugrijani margarin ili maslac stavite brašno, promiješajte, zalijte mlijekom, te kuhajte miješajući oko 15 minuta. Zatim dodajte na veće kocke izrezani sir, papar, senf, sol, te ponovo kuhajte dok se sir jednakomjerno ne otopi. Na kraju umiješajte iskosano tvrdo jaje i zeleni peršin. „Šampinjon“ umak možete poslužiti uz razne pečenke ili naglo pečene odreske.

### Sastojci

20 g margarina ili maslaca, 20 g brašna, 4 dl mlijeka, 4 trokuta Zdenka topljenog sira "Šampinjon", 1 žličica senfa, papar, sol, zeleni peršin, 1 tvrdo kuhano jaje