



Topli umaci.

Umak od kuhanog hrena.

Sastojci: 100 g naribanog hrena, 2 žlice masti, 1 žlica brašna, 2 žlice krušnih mrvica, sol.

Na masti se napravi zaprška u koju se doda naribani hren, zalije se jušnim temeljcem, soli i pusti da jedno vrijeme vri. Ako je umak prerijedak doda se malo krušnih mrvica i provri.