



Topli umaci.

Umak od peršina.

Sastojci: 2 žlice masti, 3 žlice brašna, 150 g korijena peršina, 3 žlice kiselog vrhnja, sol i papar.

Napravi se svijetlosmeđa zaprška, doda se naribani peršin. Sve se zajedno pirja, zatim se doda malo jušnog temeljca i papar. Osoli se i na kraju se doda kiselo vrhnje i još malo prokuha.