



Topli umaci.

Umak od vrganja.

Sastojci: 150 g svježih vrganja, 2 žlice masti, 3 žlice brašna, 5 žlica kiselog vrhnja, lišće peršina, sol, papar.

Vrganji se očiste, narežu na listiće, stave na mast i pirjaju. Kad puste sok, posipaju se brašnom, promiješaju i zaliju jušnim temeljcem. Dodaju se papar, sol, sitno sjeckano lišće peršina i kiselo vrhnje. Sve se dobro promiješa i još malo kuha. Isto se radi i umak od pečurki i drugih gljiva.