

Dip pomarańczowo-musztardowy

Czas wykonania: 20 min **Ilość porcji:** 2

Składniki:

- 250 ml mleka (1 szklanka)
- 1 łyżki mąki pszennej
- skórka z ¼ pomarańczy
- sok z 1/6 pomarańczy
- 1 ½ łyżki musztardy
- 1 łyżki posiekanej natki pietruszki
- szczypta pieprzu
- szczypta soli



Przygotowanie:

Dobrze wymieszać mleko z mąką, doprawić pieprzem i solą. Gotować na wolnym ogniu przez 5 minut, cały czas mieszając, aby nie powstały grudki.

Pomarańcze dokładnie umyć i zetrzeć skórkę na tarce z drobnymi oczkami, a natkę pietruszki posiekać.

Wymieszać ze sobą wszystkie składniki.

Sos najlepiej smakuje z rybą.