

Engleski avolji umak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** kvalitetnog poluslatkog belog vina
- **1 kašik** avinskog sirceta
- **50 g** crvenog luka (1 manja glavica)
- **1 kašik** majcine dušice
- **1 list-manjilovora**
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **malosoli**
- **200 ml** bistre supe
- **20 g** rastopljenog maslaca ili margarina
- **1 kašik** mekog brašna T-500
- **malotucane** ljute paprike
- **maloperšun** lista

Priprema

Luk ocistiti i sitno iseckati. U šerpu staviti vino, sirce, iseckani crveni luk, majcinu dušicu, so, biber mleveni i lovorov list.

Staviti na jacu vatru da se kuva dok jedna trecina tekucine ne ispari. Zatim dodati supu i kuvati da provri te umešati mešavinu rastopljenog maslaca i brašna. Kuvati uz mešanje dok se umak ne zgusne oko 2 minuta. Kuvani umak se može izmiksati (a ne mora).

Poklopiti i držati na toplom mestu do posluživanja. Neposredno pred posluživanje dodati ljutu papricicu i iseckan list peršuna.

Savet

Ovaj veoma pikantan umak može biti izuzetan prilog uz piletinu na žaru, a ja ga pravim uz «narandže» od mlevenog mesa, a veoma brzo se sprema.