

Sos od crnog luka



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g crnog luka
- 80 g masnoce
- 50 g šecera
- 40 g brašna
- mleveni biber
- 1 caša supe
- 1 kašika sirceta
- so

Priprema

Na zagrejanoj masnoci pržiti šefer dok ne porumeni. Dodati sitno iseckan crni luk, pa još malo pržiti. Sipati brašno, malo ga propržiti, preliti hladnom supom, pobiberiti, posoliti, dodati malo sirceta i ostaviti da prokluja. Skinuti sa vatre, propasirati i kuvati još 10 minuta.