

Umak od vina



Sastojci

Potrebno je:

- 50 g putera
- 50 g brašna
- 3 glavice crnog luka
- 3 čaše supe
- 1/2 čaše vina
- biber
- so

Priprema

Zagrijati puter i dodati očišćen, sitno seckan, crni luk, pa pržiti dok luk ne pocne da žuti. Dodati brašno i pržiti dok ne porumeni.

Postepeno dolivati supu neprekidno mešajuci umak. Posoliti, pobiberiti, doliti vino i ostaviti na tihoj vatri da se krcka još 20 minuta.