

Sosovi uz meso i povrce iz supe



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Paradajz sos:

- 3-4 kašike ulja
- 2-3 kašike brašna
- 1,5 dl kuvanog paradajza
- po potrebi hladna voda
- po ukusu
- po ukusu suvi biljni zacini

Za sos od miroije i belog luka:

- 3-4 kašike ulja
- 2-3 kašike brašna
- 3 veka cene belog luka
- 1 vezamiroije
- po ukusu
- malo sirceta
- po ukusu bibera

Priprema

Za paradajz sos na ulju kratko propržiti brašno pa uliti kuvani paradajz i žicom mešati pa kad se sjedini dodavati hladnu vodu (hladnu da se brašno ne zgrudva) i stalno žicom mešati dok se lepo ne izjednači i stvori sos. Dodati soli ako paradajz nije dovoljno slan i suvi zacini. Kuvati 15-20 minuta na tihoj vatri.

Za sos od miroije takodje na ulju propržiti brašno, ali samo dva tri minuta jer mora ostati belo. Dodavati tada hladnu vodu koliko treba da se stvori sos zeljene gustine. Dodati so i biber kao i seckani luk. Kuvati 15-20 minuta, a 5 minuta pred kraj dodati seckanu miroiju (svežu, zamrznutu ili suhu). Gotov sos skinuti sa vatre i ostaviti par minuta da odstoji, a onda umešati sirce da sos blago kiši.

Sosove služiti uz kuvano meso i povrce iz supe.

Savet

Ovako posluženi sosovi uz meso i povre iz supe u Vojvodini se zove Rinflajs, što je došlo i ostalo od Austrougarske kuhinje. Sos od miroije i belog luka su zapravo dva sosa (miroijski i belog luka), ali sam ih ja, po želji mog muza, spojila u jedan sos.