

## *Sos za gurmane*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 glavica crnog luka
- 2 dl crnog vina
- 1 kriška hleba
- 1/2 kocke za supu
- 3 kašike ulja
- malo cimeta
- malo senfa
- 1 kašicica vinskog sirceta
- so
- biber po ukusu
- 1 veza peršunovog lista

## **Priprema**

Crni luk sitno iseckati, pa dinstati na ulju, dok ne bude staklast, pa dodati hleb iseckan na kockice.

Kada hleb dobije rumenu boju, naliti vinom i 1 dl vode, dodati kocku za supu i ostaviti da provri, pa umešati zacine.

Sacekati da ponovo provri, skloniti sa vatre, lepo izmiksati i služiti uz šnicle ili testeninu.