

Sos za peceno meso



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g crnog luka
- 10 g brašna
- 1 dl belog vina
- 50 ml ulja
- 1 dl supe (od kocke za supu)
- 1 kašika peršuna
- so
- biber
- ruzmarin
- majoran

Priprema

Na tihoj vatri pržiti, sitno iseckan posut brašnom crni luk. Kada omekša dodati vino, promešati, pa kada provri dodati i supu.

Kuvati 5 minuta, posoliti, pobiberiti, dodati zacine. Kuvati još 5 minuta i sklonite sa vatre.