

Ljuti sos uz ribu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1ljuta crvena paprika (sveža)
- 4 cešnjabelog luka
- 200 mlpasiranog paradajza
- 100 mlbelog vina
- 1 vezicasvežeg peršuna
- 1 kašicicašecera
- 2 kašicicebrašna
- 100 mlvode
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Papriku ocistiti od semena i sitno iseckati. Beli luk i peršun, takoe, sitno iseckati. Na malo ulja staviti iseckanu papriku da se prži. Kada paprika omekša, dodati beli luk i nastaviti sa prženjem, dok i luk ne omekša. Zatim, dodati iseckani peršun, pasirani paradajz i belo vino. Kuvati, uz povremeno mešanje, oko pet minuta. Na kraju posuti sa kašicicom šecera i preliteri vodom, u kojoj je rastvoreno brašno. Promešati, minut-dva. Ispasirati štapnim blenderom. Poslužiti uz prženu ribu.

Savet