

## Sos sa suvim grož?em



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je :

- **1 glavica** sitno iseckanog crnog luka
- **2 cešnj** sitno iseckanog belog luka
- **50 ml** vermuta (vino sa vocnim ukusom)
- **40 g** margarina
- **30 g** suvog grož?a
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašic** limunovog soka
- **1 kašic** brašna
- biozacin
- biber
- ruzmarin
- miro?ija

### Priprema

Iseckani crni i beli luk staviti na margarinu da se proprži. Kada omekša dodati suvo grož?e i vermut. Krckati na tihoj vatri 10 -ak minuta. Sipati pavlaku za kuvanje, promešati i dodati brašno razmuceno u vrlo malo vode. Promešati. Dodati biozacin i biber, po ukusu, kao i kašicicu limuna. Ruzmarin i miro?iju sitno iseckati i dodati u sos. Promešati i skloniti sa vatre. Poslužiti uz prženu ribu i mlade krompirice.

### Savet

U nedostatku svežeg ruzmarina i mirošije može da posluži i sušeno (ali ukus nije isti).