

Sos sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je :

- **1 glavica** sitno iseckanog crnog luka
- **2 cešnja** sitno iseckanog belog luka
- **50 ml** vermuta (vino sa voćnim ukusom)
- **40 g** margarina
- **30 g** suvog groža
- **250 ml** pavlake za kuhanje
- **1 kašica** limunovog soka
- **1 kašica** brašna
- biozacin
- biber
- ruzmarin
- mirojija

Priprema

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

Savet

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