

Sos od crnog luka



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g crnog luka
- 80 g masnoce
- 50 g šecera
- 40 g brašna
- mleveni biber
- 1 čaša supe
- 1 kašika sirceta
- so

Priprema

Na zagrejanj masnoci pržiti šecer dok ne porumeni. Dodati sitno iseckan crni luk, pa još malo pržiti. Sipati brašno, malo ga propržiti, preliti hladnom supom, pobiberiti, posoliti, dodati malo sirceta i ostaviti da prokljuca. Skinuti sa vatre, propasirati i kuvati još 10 minuta.