

Umak od cvekle



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g ukiseljene cvekle
- 1 kašika brašna
- 1 čaša crnog vina
- malo butera
- malo šećera

Priprema

Na vrelom buteru ispržiti šećer da porumeni, dodati brašno i vino, pa mešati dok ne prokljuca.

Nakon toga dodati sitno iseckanu cveklu i još malo prokuvati uz stalno mešanje.

Služiti kao topao umak uz pecenje.