

Paca sos od belog luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **30 g** margarina ili maslaca
- **1 glavica** belog luka
- **1 kašika** sirceta

Priprema

U šerpu stavite margarin da se otopi, a onda dodajte brašno. Na tihoj vatri pecite brašno sve mešajući da ne zagori i da dobije braon boju (kao kakao). Peceno brašno sklonite sa strane i prosejte. Tako pripremljeno brašno pomešajte sa malo hladne vode. Nalijte bujonom (može i voda ali bolje ako imate bujon) posolite, dodajte malo bibera i nastavite kuvati dok se ne zgusne (gustinu sosa odredite sami). Pred sam kraj kuvanja ocistite beli luk, sitno nasecite i pomešajte sa sircetom. I tako pripremljen luk sipajte u sos. Poslužite toplo.

Savet

Sos se služi uz pilee meso. Recept je iz Narodnog kuvra.