Sos od luka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**crvenog luka
- **150 g**oljuštenog paradajza
- **1 kašicica**krupne soli
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašike**masti

Priprema

Radi se o sosu od luka, koji se može jesti vruc ili hladan, kao prilog uz meso, uz palentu ili kao namaz. Luk ocistiti i narezati na kolutice, dodati sol, šecer poklopiti i ostaviti sve da odstoji od 2-4 sata. Luk ce otpustiti tecnost. U šerpu staviti mast (može i ulje) i kuvati na jako tihoj vatri, povremeno promešajte. Kad luk dobije tamnu boju, dodati paradajz. Paradaz pofurite sa vrelom vodom i skinite kožicu ili kupite pelat paradajz. Iseci ga na sitne komde, kuvajte sve ponovo na niskoj temperaturi, dok ne dobijete fini sos. On mora bas dugo da se krcka na niskoj temperaturi.

Savet