

## Sos od cvekle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 cvekle
- 2 cm svežeg đumbira
- 3 cenabelog luka
- 15 g maslaca
- 1 kašičica majcine dušice
- 220 ml pilece supe
- 50 ml crnog vina
- po ukusu so
- po ukusu biber

## Priprema

Cveklu oprati. Đumbir, beli luk i cveklu umotati u alu foliju, staviti u manju tepsiju i na 180 stepni ispeci. Kad se ispeklo, sve oguliti, i staviti u multipraktik i sve samljeti u finu kašu. Maslac staviti u šerpu i lagano ga otopiti, dodati majcinu dušicu, nekoliko sekundi prepržiti na maslacu uz mešanje, dodati pilecu supu i crno vino, ostaviti da provri. Neka vri nekoliko minuta. Dodati samljevenu cveklu, promešati, posoliti i pobiberiti. Ako želite gust sos, ostavite da se malo duže kuva. Ide odlicno uz meso, krompire, testeninu.....

## Savet