

## *Sos od crnog luka*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g crnog luka
- 80 g maslaca
- 50 g šećera
- 40 g brašna
- so
- biber
- sirce
- gove?a supa

### **Priprema**

Šećer se prži u vreloj masti dok ne porumeni, doda mu se sitno iseckan crni luk i sve još malo proprži. Zatim isprženi luk poprašimo malo brašnom, prelijemo gove?om supom i posolimo, dodamo sirce i pobiberimo. Sve se propasira i još malo kuva.

Sos od crnog luka daje se kao preliv uz kuvano gove?e meso i uz krompir fleknice.