

Sos od luka



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g (2 glavice)luka**
- **2 ravne cajne kašicicemekog brašna**
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **oko 100 mljunece supu**
- **1 cepvinskog sirceta**
- **malobalzamiko sirceta**
- **maloulja**

Priprema

Luk oljuštiti i sitno iseckati te staviti na vrelo ulje u tiganju. Luk pirjati na laganoj vatri da se lepo uprži, a da ne zagori. Kada je luk dobro upržen dodati brašno, promešati, kratko propržiti i dodavati supu uz mešanje. Dodati so, mleveni biber, sirce i balzamiko, ako je pregusto dodati malo vode i još malo dinstati. Kada je sos gotov može se pospasirati (ako volite glatku teksturu).

Savet

Nekada davno, uvek kada smo pravili juneu supu obavezno se uz kuvano meso iz supe posluživao sos od luka i restovani krompir. Ne pamtim kada sam ga zadnji put pravila, ali kako sam u zamrzivau imale juneu kost i vratinu za supu, odluila sam da napravim ovaj veoma ukusan sos.