Sos od belog luka



Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl ulja
- 3 kašike oštrog brašna
- 2 manje glavice belog luka
- 1 kašicica zacina od povrca
- 1 šolja vode
- malo soka od limuna
- ili vinskog sirceta
- soli po ukusu

Priprema

Propržite na ulju brašno da požuti, a zatim uz stalno mešanje dodajite pomalo vode, dok se ne dobije rei sos. Ostavite da se kuva desetak minuta na laganoj vatri uz neprestano mešanje. Pred kraj dodajte iseckan ili izgnjecen cen belog luka, zacin od povrca, so i sok od limuna ili sirce. Ostavite da se kuva do željene gustine. Sos koristite uz sve vrste kuvane ribe ili grilovanog povrca.