Umak od cvekle



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g ukiseljene cvekle
- 1 kašika brašna
- 1 caša crnog vina
- malo butera
- malo šecera

Priprema

Na vrelom buteru ispržiti šecer da porumeni, dodati brašno i vino, pa mešati dok ne prokljuca.

Nakon toga dodati sitno iseckanu cveklu i još malo prokuvati uz stalno mešanje.

Služiti kao topao umak uz pecenje.