

Sos od luka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** crvenog luka
- **150 g** oljuštenog paradajza
- **1 kašičica** krupne soli
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašika** masti

Priprema

Radi se o sosu od luka, koji se može jesti vruć ili hladan, kao prilog uz meso, uz palentu ili kao namaz. Luk očistiti i narezati na kolutice, dodati sol, šećer poklopiti i ostaviti sve da odstoji od 2-4 sata. Luk će otpustiti tečnost. U šerpu staviti mast (može i ulje) i kuvati na jako tihoj vatri, povremeno promešajte. Kad luk dobije tamnu boju, dodati paradajz. Paradajz pofurite sa vrelom vodom i skinite kožicu ili kupite pelat paradajz. Iseci ga na sitne komde, kuvajte sve ponovo na niskoj temperaturi, dok ne dobijete fini sos. On mora bas dugo da se krcka na niskoj temperaturi.

Savet