

## Sos od cvekle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **3** cvekle
- **2 cm** svežeg umbira
- **3** cenabelog luka
- **15 g** maslaca
- **1 kašičica** majcine dušice
- **220 ml** pilece supe
- **50 ml** crnog vina
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber

## Priprema

Cveklu oprati. umbir, beli luk i cveklu umotati u alu foliju, staviti u manju tepsiju i na 180 stepni ispeci. Kad se ispeklo, sve oguliti, i staviti u multipraktik i sve samljeti u finu kašu. Maslac staviti u šerpu i lagano ga otopiti, dodati majcinu dušicu, nekoliko sekundi prepržiti na maslacu uz mešanje, dodati pilecu supu i crno vino, ostaviti da provri. Neka vri nekoliko minuta. Dodati samljevenu cveklu, promešati, posoliti i pobiberiti. Ako želite gust sos, ostavite da se malo duže kuva. Ide odlicno uz meso, krompire, testeninu.....

## Savet