



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos cebulowy rumiany

Sos ma mieć smak kwaśno-słodkawy.

Składniki:

- ocet, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mąka , 4 dag
- woda, 0.5 szkl.
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 4 dag

Sposób przygotowania:

Pokrajać cebulę, zrumienić z tłuszczem na jasnozłoty kolor. Mąkę zrumienić w piekarniku, wymieszać z tłuszczem i cebulą, odstawić. Zasmażkę rozprowadzić ostudzonym rosołem lub wodą, zagotować, przetrzeć przez sito. Sos posolić do smaku; jeżeli trzeba, zabarwić karmelem, dodać octu i cukru, zagotować.

