



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Sos cebulowy rumiany

Podaje się do sztuki mięsa, gotowanego ozora, białej lub wędzonej kielbasy.

Składniki:

- cebula, 15 dag
- tłuszcz, 3 dag
- rosół, 2 szkl.
- mąka , 3 dag
- cukier, 2 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Cebulę umyć, obrać z łuski, pokrajać w drobną kostkę. Z tłuszczu i mąki przygotować rumianą zasmażkę, dodać do niej cebulę i zasmażyć, aż do zrumienienia cebuli. Rozprowadzić zimnym rosółem lub wywarem. Z cukru i wody (2 łyżki) zrobić karmel, zabarwić nim sos, dodać do smaku przyprawy i zagotować.

