

Sos frantuzesc de vin

Sos frantuzesc de vin

Ingrediente :

2 morcovi potriviti, curatati si taiati cuburi mici, 2 cepe taiate fin, 50 g faina, 40 g unt sau ulei, 250 ml supa de legume, 250 ml vin rosu, sare, 1 virf de cutit zahar, 1/2 lingurita mustar (nu prea iute), sucul si coaja rasa de la o jumatate de portocala dulce

Preparare :

Se prajesc la foc potrivit, in unt sau ulei, morcovii si ceapa. Se amesteca din cind in cind. Cind sint morcovii moi, se presara faina si se toarna incet zeama de legume. Se lasa 3-4 minute sa fiarba. Se trece sosul printr-o strecuratoare (se paseaza). Se adauga vinul si se presara zaharul. Se condimenteaza dupa gust. Se mai lasa sa dea un clocot-doua si se adauga mustarul si zeama si coaja de portocala. Se serveste la rasol de carne si legume.