

Sos pentru vinat

Sos pentru vinat

Ingrediente :

2 linguri de ulei, un morcov mic, o ceapa mica, o frunza de dafin, un fir de cimbru, 1/2 pahar de otet, 1/2 pahar de vin, 1/2 lingura de unt, 1/2 lingura de faina, 3 cesti zeama de carne, piper, sare.

Preparare :

Se infierbinta intr-o cratita uleiul. Se adauga morcovul si ceapa taiate marunt, frunza de dafin si cimbrul. Cind incepe sa se rumeneasca, se scurge uleiul si se adauga otetul si vinul. Se lasa sa fiarba pina scade la jumatate.

Separat se face un rintas din unt si faina. Se lasa sa se ingalbeneasca faina. Se stinge cu zeama de carne si se fierbe aproximativ o ora si jumatate, la foc mic. Se adauga vinul fiert cu zarzavat, piper si sare. Din cind in cind se ia cu o ligurita pielita ce se formeaza la suprafata.

Se trece prin sita inainte de a servi. Daca sosul pare prea gros, se subtiaza in timpul fiertului cu putina zeama de carne. Acest sos poate fi folosit cu mare succes la oricare friptura de vinat.