

Sos picant

Sos picant

Ingrediente :

1 pahar de otet (potrivit de acru, indoit cu apa), 1 ceapa mijlocie, 1/2 lingura de unt, 1/2 lingura de faina, 3 cesti zeama de carne, 2-3 castraveti in otet, frunze de patrunjel, sare, piper

Preparare :

Se pune la fiert otetul cu ceapa taiata fin si se lasa sa scada pina la jumatate. Separat se face un rintas rumenit din unt cu faina. Se stinge cu zeama de carne si se adauga otetul fiert cu ceapa. Se lasa sa fiarba impreuna un sfert de ora, apoi se trece prin sita. Inainte de a fi servit se adauga castravetii in otet, taiati marunt, frunze de patrunjel tocate marunt, piper.