

# Sos de vin

## Sos de vin

### Ingrediente :

1 lingura de unt, 1 morcov mic, 1 ceapa mica, 1 fir de cimbru, o frunza de dafin, 1 lingura de faina, 3 cesti cu zeama de carne, 1 lingura bulion, 1 pahar cu vin alb, sare.

### Preparare :

Intr-o cratita (la foc mediu) punem 1 lingura de unt, apoi un morcov si o ceapa taiate marunt, putin cimbru si frunza de dafin, amestecam mereu pina ce sint rumenite. Se adauga lingura de faina, amestecam pina capata culoare, se stinge cu 2 cesti de zeama de carne (in lipsa cu apa) 1 pahar de vin alb, 1 lingura de bulion de rosii (daca avem ciuperci, le adaugam, taiate). Lasam sa fiarba, avem grija sa nu se prinda de fund, mai turnam inca o ceasca de zeama de carne si din cind in cind luam pielita ce se formeaza la suprafata. Cind este gata, se trece prin sita. Se serveste cald. Este gustos. Pofta buna.