

Sos de rosii



Sos de rosii!!

V-am spus, fara indoiala, de nenumarate ori cat de mult imi place sosul de rosii...si cat de mult imi aminteste de buna mea draga, pe care din pacate nu o mai avem (de mult) langa noi (cate-as mai fi invatat eu de la ea), dar de aratat nu vi l-am aratat niciodata... Zilele trecute, insa, cand l-am refacut (il fac destul de des ☐), nu l-am mai lasat nesurprins :)))

...mai ales ca aveam si limba de porc fiarta, care merge de minune cu sosul asta minunat!

Si desi eu il fac mereu ochiometric, ba chiar cu ochii-nchisi (ei, acum chiar ma dau mare ☐), voi incerca, totusi, sa va dau, ca reper, ingredientele necesare, si ceva gramaje!

Ingrediente:

- o sticla de **bulion** (500 ml)
- 100 ml ulei
- 1, 2 linguri boia dulce
- 3, 4 linguri de faina
- sare, dupa gust
- 2, 3 linguri rase de zahar

Mod de preparare:

Se incinge uleiul; se adauga boiaua si se amesteca intruna. Nu se tine pe foc decat cateva secunde, pana isi dezvoltă aroma (aveti grija sa nu se arda, deoarece da un gust amar sosului).Focul sa fie mic.

Se adauga faina si se tine pana se rumeneste usor. Se stinge cu bulion, pe care, insa, il turnati incet, ca sa nu se faca cocoloase (eu de obicei, adaug puțin, trag oala de pe foc, amestec, iarasi torn...si tot asa!)

Se adauga sare si zahar si se lasa pe foc pana cand clocoteste (in tot acest timp, se amesteca).

Se serveste simplu (cu pita proaspata □) sau cu limba, de porc ori vita, fiarta:



Foarte, foarte gustos!!

Mie, una, imi place la nebunie, simplu, cu spaghetti...cu orice!!
E sosul meu preferat!