

Sos od krumpira | Umak od krumpira



Sastojci za sos od krumpira

- 400 g pire [krumpira](#)
- 4 dl juhe/temeljca ili vode
- 2-3 VŽ 20 g škrobnog brašna ili oštrog brašna
- 1/MŽ 2,5 g slatke paprike
- 100 g luka
- 1 dl vrhnja za kuhanje
- 0,3 dl octa
- 2 VŽ 50 g masti ili 1 dl ulja
- 2 MŽ 15 g vegete
- 1/4 MŽ 1 g papra
- sol (ako nije dosta slano)
- ostaci kuhanog ili pečenog izkoštenog mesa

Sos od krumpira je jednostavno jelo **starinsko jelo** od ostataka pire krumpira, juhe te eventualno mesa. Ovakav **umak od krumpira** su spremali i naši stari od ostataka nedeljnog ručka sa dodatkom jednostavnih namirnica kojih je bilo uvijek pri ruci.



Luk za sos od krumpira nakošite sitno i samo ga kratko oznojite na masti, tek toliko da uvene i počne žutiti. Dinstani luk ne smije posmeđiti jer **sos od krumpira** tada bude smeđi, (okus nije loš) ali boja mu ne bude apetitlich. Dok se luk dinsta zdrobite hladni pire krumpir vilicom (ja spremam **sos od krumpira** obično od **ostataka nedeljnog ručka** pa je pire gotov). Naravno možete i pire skuhati od krumpira tek pred spremanje **sosa od krumpira**.

Dok luk počne mjenjati boju na žuto posipajte ga ostrim brašnom i crvenom slatkom paprikom. Sve skupa, uz stalno mješanje, samo preznojite 2-3 min na laganoj vatri. Nemojte da brašno ili paprika počnu zagarati. Ovdje moram dodati da u zadnje vrijeme umjesto klasične zaprške dodajem pred kraj kuhanja škrobno brašno koje se lakše probavlja nego brašno, a tako je **jelo pogodno i za bezglutensku prehranu**. Dodajem ga toliko (razmučenog u malo tople vode ili juhe) da dobijem željenu **gustoću sosa od krumpira**. Podlijte budući [sos](#) sa mesnim temeljcem, procijeđenom juhom ili u nedostatku samo vodom.

[Op. a] Posebni **tek sosu od krumpira daje juha** u kojoj su se kuhali rezanci i to tada kada se ta juha malo ukiseli. To po ljeti nije rijetko ako se preko noći zaboravi staviti na hladno.

Ako kuhate **umak od krumpira** sa takvom juhom smanjite za 1/3 količinu octa na kraju. **[/Op. a]**

Pjenjačom dobro promiješajte umak da nema grudica. Ako vam se sve teško miješa dodajte još tekućine. Dodajte pire krumpir i sve dobro umješajte pjenjačom da dobijete glatku masu. Dodajte vegetu i papar te uz stalno mješanje kuhajte 15 minuta da **sos od krumpira postigne konzistencije kao gusti jogurt**.

Ako imate meso, nasjecite ga na kockice te umješajte u njega. Neka sve zakipi pa dodajte vrhnje za kuhanje, te uz stalno mješanje pustite da zakipi.

Radite li umak od krumpira bez zaprške, dodajte sada razmučeno škrobno brašno.

Na kraju dolazi najbitnija stvar u umak od krumpira, obični alkoholni ocat. Ocat nikako ne stavljajte, kao i inače pri kuhanju drugih jela sa krumpirom za vrijeme kuhnaja nego tek na kraju, budući da ocat produljuje vrijeme kuhanja krumpira.

U ovisnosti koliko pire krumpir bio slan, doosolite još soli po potrebi. Pošto ovaj sos odlično paše ako je kiselij, slobodno kod serviranja dodajte još malo octa direktno u tanjur.

Sos od krumpira pustite 10 minuta da odstoji, vidjet ćete da će se umak malo zgusnuti, kao gris. Tada je najbolji za serviranje.

Ovo **jelo od ostataka krumpira** je prilično zasitno, tako da je gornja količina namirnica, plus 300 g mesa dovoljna za 2-3 osobe kao glavno jelo.

