

# Sos od luka | Umak od kapule

**Umak, odnosno sos od crvenog luka,** kapule sprema se od dinstanog pa izmiksano **luka**, podlivenog sa malo octa i mesne juhe i vrhnja.



- 350 g **luka** (očišćeni)
- 30 g masti
- 20 g oštrog brašna
- 0,3 dl alk. octa
- 10 g 1 VŽ vegete
- 10 g 1 VŽ šećera
- 0,5 g 1/4 MŽ papra
- 100 g 1dl vrhnja za kuhanje
- 6 dl mesne juhe
- sol

**Sos od luka** svojim slatko kiselkastim okusom odlično paše kao prilog uz kuhano meso i pire krumpir.



**Umak od crvenog luka** počnimo spremati tako da **luk** narežemo na tanke ploškice te ga uz stalno mješanje popržimo na masnoći dok ne uvene. Do pola **dinstani luk** posipajte šećerom i pustite da **luk** karamelizira, tada dodajte ocat. Samo kratko preokrenite te posipajte oštrim brašnom. Kratko popržite, samo da se brašno oznoji. **Brašno ne smije posmediti!**

**Umak** podlijte sa mesnom juhom, začinite vegetom i paprom te prokuhajte poklopljenog, uz povremeno mješanje na laganoj vatri, 20-tak minuta.

**Kuhani umak od kapule** izmiksajte, te mu umješajte vrhnje. Pustite ga da zakipi.

**[Savijet]** Luk za [sos](#) dinstajte u niskoj, širokoj posudi jer će se tako luk brzo i jednolično prodinstati.

Tek pred miksanje ga prebacite u manju, dublju posudu jer ćete tako spriječiti da pri miksanju **sosa od luka** zašpricate cijelu kuhinju.

Nemate li štapni mikser, prokuhajte umak 5-10 minuta dulje pa ga propasirajte kroz sito. **[Savijet]**

**Sos od luka** kušajte i ako je potrebno dosolite ga. Maknite ga sa vatre i te ga čuvajte poklopljenog, na toplom do serviranja.

**Umak od crvenog luka** je odličan prilog uz kuhano meso i pire krumpir.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)