

Sos genovez

Ingrediente

50 g unt

2 linguri de faina

1 pahar de vin rosu

2 pahare de supa de peste

sare

piper macinat

1 lingurita de mustar

Preparare

Se pune untul intr-un vas smaltuit, pe foc moale si se inmoaie usor. Se adauga faina in ploaie si se subtiaza cu un pahar de vin rosu. Se lasa sosul sa fiarba un sfert de ora, apoi se subtiaza cu supa de peste. Se sareaza si se pipereaza dupa gust, se mai fierbe cateva minute si se ia vasul de pe foc.