

Ez nem más, mint zsiradékon pirított liszt, ami ételeink egy részének sűrítésére szolgál. Egy kisebb családnak főzött főzelékhez nagyjából 6 deka zsírt, vaját vagy 5 evőkanál olajat serpenyőben kissé megforrósítunk, és 2 csapott evőkanál finomlisztet beleszórunk.

Kevergetve, közepes lángon kb. 1 perc alatt világosra pirítjuk. Ha egy kicsit tovább pirítjuk, zsemleszínű rántás lesz belőle, amit a tűzről lehúзва egy kevés piros paprikával is színezhethetünk; ez a paprikás rántás. Az étel jellege határozza meg, hogy melyik fajtaival sűrítjük, de fontos, hogy a rántást hagyjuk teljesen kihűlni. Ezután 1-2 merőkanálnyit a forró étel levéből belemerünk. Simára keverjük, majd szűrőn át egyszerre a kis lángon fővő ételhez öntjük. 2-3 percig forraljuk, nehogy az étel „rántásízű” maradjon.