
Sos chrzanowy 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4424 razy.

O ile się nie mylę zawsze robiłem go tak:

Bazą jest wywar (rosół) może być ew z kostki rosółowej. Do niego trzeba zasmażkę: mąka na patelni i na złoty kolor (nie na brązowy) gdy mąka się zarumieni dodajemy łyżkę masła (lub margaryny) i rozprowadzamy rosółem. Do szklanki wlewamy śmietanę gęstą (ok 1 łyżkę stołową na pół litra rosółu) oraz chrzan - w zależności od gustu i od chęci ma być ostry - więcej nie ma być ostry mniej. Proponuję na początek łyżeczkę. Jeżeli trzeba będzie zaostrzyć to zawsze można dodać chrzanu. Druga metoda jest podobna tylko zamiast zasmażki mąkę wysypujemy razem ze śmietaną i chrzaniem roztrzepujemy w szklance. UWAGA!!! nie zapomnieć o hartowaniu śmietany (tzn należy do śmietany dodać kilka łyżek gorącego rosółu - czynność tę powtórzyć dwa - trzy razy).

Smacznego

From: Wojtek Maj <wojak@pbks.pl>