
Sos chrzanowy na zasmażce ze śmietaną

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1251 razy.

6 dkg chrzanu cukrowego
20 dkg śmietany
kwasek cytrynowy
sól
4 dkg masła
cukier
4 dkg mąki
ocet
1/2 szklanki rosołu (lub wody)
(1-2 żółtka)

Chrzan utrzeć , skropić roztworem kwasu cytrynowego. Stopić masło, dodać mąkę, chwilę podsmażyć , nie rumieniąc zasmażki. Zasmażkę rozprowadzić śmietaną, mieszając zagotować , jeżeli za gęsta, rozrzedzić mocnym rosołem (lub gorącą wodą), dodać chrzan do smaku, sos zagotować mieszając go. Sos przyprawić solą, octem i cukrem do smaku. Przed wydaniem można go wymieszać z żółtkami. Podawać do sztuki mięsa, ozora, ryby gotowanej lub sauté, jaj gotowanych, potraw jarskich, zwłaszcza z ziemniaków, i używać do zapiekania mięsa gotowanego i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD