# Sos brązowy

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1645 razy.

Kuchnia węgierska
500 g kości cielęcych
100 g grzybów
3 marchwie
2 łyżki przecieru pomidorowego
2 pietruszki
3-4 kostek cukru
plaster selera
50 g tłuszczu
1 kalarepa
2 łyżki mąki
1 cebula
50 g wędzonego boczku
4-5 ziarenek pieprzu
2 kieliszki czerwonego wina
sól

Włoszczyznę oczyścić, pokroić w krążki i na małej ilości tłuszczu obsmażyć razem z cielęcymi kośćmi i pozostawionym w całości boczkiem wędzonym. Boczek wyjąć, włoszczyznę i kości zalać wodą i dalej gotować. Cukier przyrumienić na pozostałej ilości tłuszczu, dodać stopniowo mąkę i dalej smażyć. Zrumienionym cukrem z mąką zagęścić rosół, który po dodaniu czerwonego wina, ziarenek pieprzu, przecieru pomidorowego i drobno pokrajanych grzybów należy jeszcze na małym ogniu gotować przez 2-3 godz. Kości wyjąć i sos razem z włoszczyzną przetrzeć przez sito.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD