
Sos huzarski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2225 razy.

350 ml wywaru z kości lub mięsa,
50 ml czerwonego wytrawnego wina,
6 dag pietruszki,
8 dag selera,
6 dag marchwi
5 dag cebuli,
tłuszcz do warzyw,
5 dag tartego chrzanu,
3 dag szynki wędzonej,
5 dag pomidorów,
3 dag tłuszczu,
3 dag mąki,
sól, pieprz,
ziele angielskie

Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w cząstki, warzywa umyć , obrać , opłukać , pokroić w paseczki, podsmażyć , skropić wodą i dusić na małym ogniu do miękkości. Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, zagotować i gotować około 10 min na małym ogniu. Pod koniec gotowania dodać chrzan, warzywa, pomidory i szynkę pokrojoną w paseczki oraz przyprawy, doprawić do smaku. Podawać do makaronów, klusek, ryżu i mięsa.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>