Sos huzarski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2384 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>