
Sos marynarski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2353 razy.

350 ml wywaru z ryb,

50 ml śmietany,

10 dag pieczarek,

tłuszcz do pieczarek,

5 dag filetów anchois,

3 dag tłuszczu,

3 dag mąki,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Pieczarki oczyścić , opłukać , drobno pokroić , usmażyć . Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką , zasmażyć nie rumieniąc , rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką , zagotować , dodać pieczarki , gotować 10 min na małym ogniu często mieszając. Pod koniec gotowania wlać śmietanę. Sos połączyć z drobno pokrajanymi filedami, doprawić do smaku. Podawać do ryb.

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