
Sos myśliwski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3639 razy.

350 ml wywaru z kości lub mięsa,
50 ml czerwonego wytrawnego wina,
2 dag suszonych grzybów,
4 dag szynki wędzonej
2 dag kiełbasy suchej,
8 dag cebuli,
5 dag ogórków konserwowych,
3 dag ketchupu,
3 dag tłuszczu,
3 dag mąki,
sól, pieprz,
papryka mielona,
ziele angielskie,
liść laurowy

Grzyby umyć , ugotować i posiekać . Ogórki i szynkę pokroić w paseczki. Cebulę obrać , opłukać , podsmażyć , dodać ketchup, dusić kilka minut. Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, zagotować i gotować około 10 min na małym ogniu. W połowie gotowania wlać wina, dodać cebulę z ketchupem oraz ogórki, szynkę, grzyby, wywar z grzybów i roztarte przyprawy, doprawić do smaku. Podawać do potraw mięsnych.

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